M-SYSTEM

MFK-105

CE

GLASKERAMISCHE FORNUIS
Gebruiks-en
Installatievoorschriften

GLASKERAMIK ELEKTROHERDE
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

CUISINIERE EN VITROCERAMIQUE
Mode d’emploi
Conseils pour l’installation

COCINA VITROCERAMICA
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

VITROCERAMIC COOKER
Instruction for the use
Installation advice

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

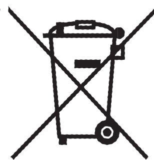
Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkhid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is.
Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.

De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiele bron van gevaar.

– Probeer mooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
– Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
– Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids-en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.
In het bijzonder:
– raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
– gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
– vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:
– Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk “ONDERHOUD”.
– Plaats de roosters en de druippan.
– Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
– Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 73/23;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

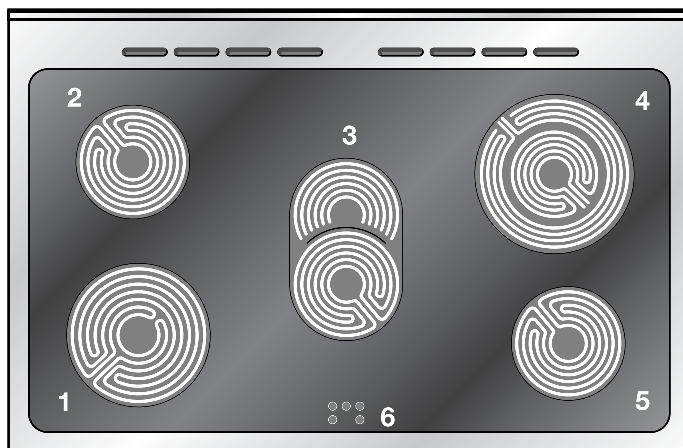
BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- **Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.**
- Na het gebruik dient u zich ervan te verzekeren dat u de knoppen in de “off” stand heeft gedraaid.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- **Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte de!en niet aan.**
- **Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen wanneer dit werkt.**
- Sommige toestellen worden geleverd met beschermfolie op de stalen en aluminium delen. Verwijder de beschermfolie voordat u het toestel in gebruik neemt.
- **Brandgevaar!** Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven, boven de glaskeramische kookplaat of in de lade van het apparaat.
- Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat of klem raken tussen de ovendeur.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie. Zet een bakpiaat of de opvangbak niet op de bodem van de ovenruimte.
- Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat kunnen vallen. Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- **Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilia maakt.**
- De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan personen en zaken die te wijten is aan een fout of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Alle onderdelen van dit apparaat zijn recyclebaar. Volg de plaatselijke milieuwetgeving wanneer u deze afdankt. Snijd de voedingskabel af voordat u het apparaat afdankt.

BELANGRIJK:
Dit kooktoestel is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Dit kooktoestel heeft een ingebouwde koelventilator: het geluid van de koelventilator is te horen wanneer de oven of de grill in werking is.

1 - KOOKTAFEL



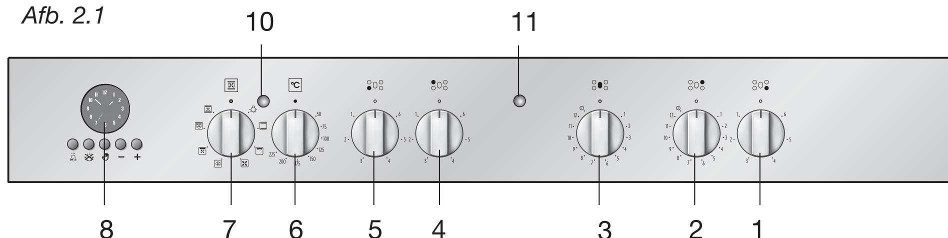
Afb. 1.1

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Zone 3 circuits	Ø 180	1700 W
2. Zone 3 circuits	Ø 145	1200 W
3. Doppele kookzone (ovaal)	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Doppele kookzone	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zone 3 circuits	Ø 145	1200 W
6. Controlelampje “plaat warmi”		

Waarschuwing: Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stop-contact nemen en de Servicedienst bellen.

2 - BEDIENINGSPANEEL



Afb. 2.1

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat centraal
4. Bedieningsknop kookplaat linksachter
5. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
6. Regelknop oventhermostaat
8. Elektronische klok/programmeur

Lampes de contrôle:

10. Controlelampje oventhermostaat
11. Controlelampje kookplaat aan

3 - KERAMISCH KOOKVLAK - GEBRUIKSAANWIJZING

Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat geleidt warmte zeer goed in de verticale richting, waardoor de warmte van de elementen onder het oppervlak snel wordt overgedragen aan de pannen die op de kookzones staan.

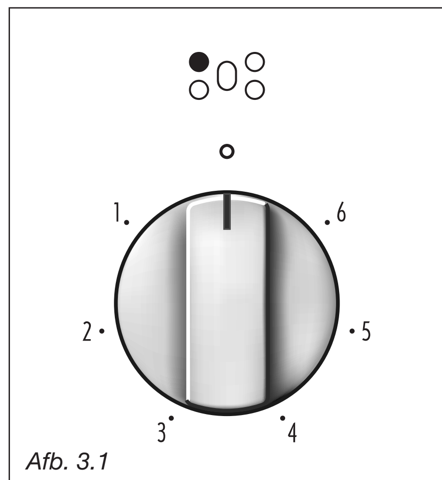
De warmte verspreidt zich daarentegen vrijwel niet in de horizontale richting, waardoor het glaskeramische oppervlak op een paar centimeter afstand van de kookzones "koud" blijft.

De 5 kookzones komen overeen met de donkere cirkels op het kookplaatvlak.

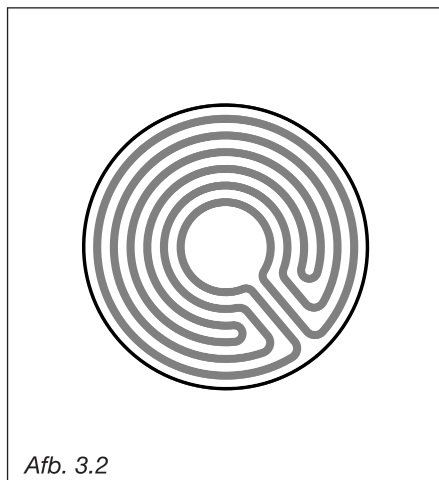
BELANGRIJKE OPMERKING:
De verwarmingselementen zijn uitgerust met een ingebouwde temperatuurbegrenzer die de elementen bij iedere instelling IN/UIT schakelen om oververhitting van het glaskeramische oppervlak te voorkomen.
Door het gebruik van ongeschikte pannen en/of een foute plaatsing van de pannen zal de temperatuurbegrenzer dikwijls schakelen en het kookresultaat minder goed zijn.

BEDIENINGSKNOP KOOPLAAT MET 3 VERWARMINGSELEMENTEN

De kookplaat waaronder zich 3 verwarmingselementen bevinden (Afb 3.2), wordt bediend door een schakelaar met 6 standen (0÷6) Afb 3.1.



Afb. 3.1

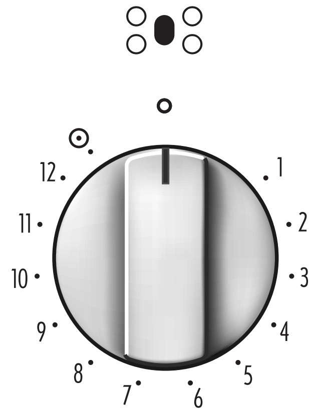

Afb. 3.2

DOPPELE KOOKZONES

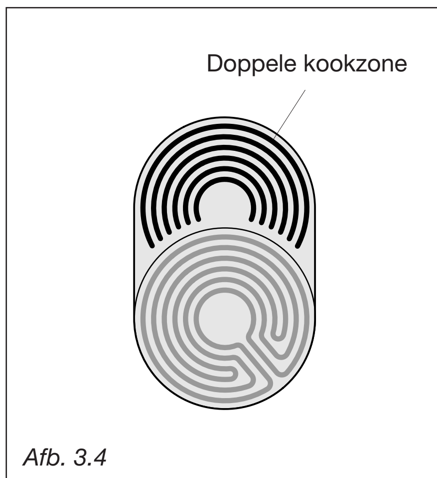
De eerste kookzone is aangegeven door de cirkel op het keramische oppervlak.

Het verwarmingselement van de eerste kookzone wordt bediend door een traploze vermogenregelaar met werkstanden van 1 (laagste temperatuur) t/m 12 (hoogste temperatuur).

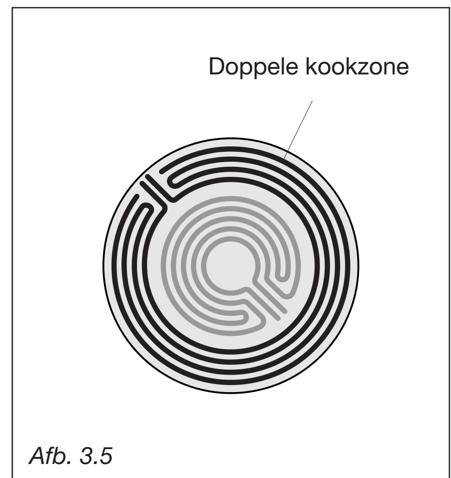
De doppele kookzone kan alleen worden ingeschakeld wanneer de eerste kookzone op het hoogste vermogen is geregeld door de bedieningsknop op het symbool te draaien ⊙.



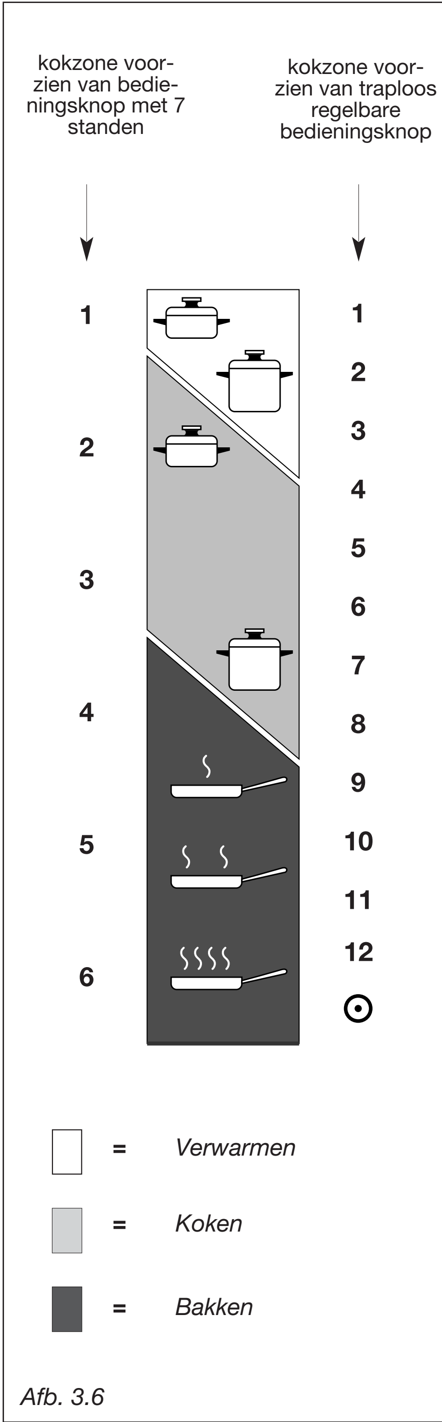
Afb. 3.3



Afb. 3.4



Afb. 3.5



Afb. 3.6

KOOKTIPS

Stand knop		KOOKTYPE
0	0	Uit.
1 2	1 2	Om te smelten (boter, chocolade). Om schotels warm te houden.
2	2 3 4	Om eetwaren warm te houden of kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.
3	4 5 6	Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen; om sausen of room in te koken.
3 4	6 7	Aan de kook brengen van eetwaren, stoofpot, soepen, stomen.
4	7 8	Deegwaren, rijst in open kookpan, schnitzels.
4 5	8 9 10	Aan de koken brengen van grote hoeveelheden, snelle grillades.
6	11 12	Frituren, frieten, steaks, beignets.
	⊙	Voor het inschakelen van het buitenste verwarmingselement (alleen bij duppele kookzones)

Als u uw fornuis enkele keren heeft gebruikt, vindt u snel de ideale stand voor elk van uw eetwaren.

CONTROLELAMPJE "PLAAT WARMI"

Aan de voorzijde van het keramische kookvlak bevinden zich 4 controlelampjes die elk verbonden zijn met een kookplaat.

Als de temperatuur van de kookzone meer dan 60°C bedraagt, gaat het verklikkerlampje aan om aam te duiden dat de plaat warm is.

Dit verklikkerlichtje blijft branden, ook al wordt de warmtebron uitgeschakeld, om aan te geven dat de plaat nog warm is in deze kookzone.

De restwarmte blijft een tijdje aanhouden nadat de overeenkomstige warmtebron werd uitgeschakeld.

Leg dus nooit uw handen op de kookzone en, vooral, hou kinderen uit de buurt.

Het verklikkerlampje dooft automatisch als de temperatuur van de kookzone onder 60°C daalt.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

Tips om goed en snel te koken:

– Om de kooktijd in te korten, zet u de schakelaar even op zijn maximum en daarna draait u hem in de gepaste stand.

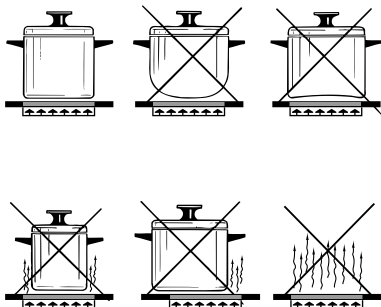
– Gebruik recipiënten met een platte bodem. De bodem van de recipiënt moet bij voorkeur dezelfde (of een iets grotere) diameter hebben als de kookzone, met het oog op een maximale benutting van de energie.

– Aangezien de kookzone enige tijd warm blijft na het uitdoven van het vuur, kan het vuur enkele minuten vóór het einde van de kooktijd worden uitgezet. De restwarmte van de vitroceramische plaat volstaat dan om het kookproces te beëindigen.

  De zijpanelen zijn omkeerbaar en als het email beschadigd is, kunnen ze opnieuw worden gebruikt aan de ommezijde.

– Kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.

– Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.



Afb. 3.7

RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Gebruik geen pannen van gietijzer. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Pannen met een aluminium bodem kunnen zilverkleurige strepen en vlekken op de kookplaat achterlaten.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. **Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.**
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. **Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
- **Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

REINIGING

Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.

Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.

Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich habben vastgezet.

Verwijder stof met een vochtige doek.

U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergenten.

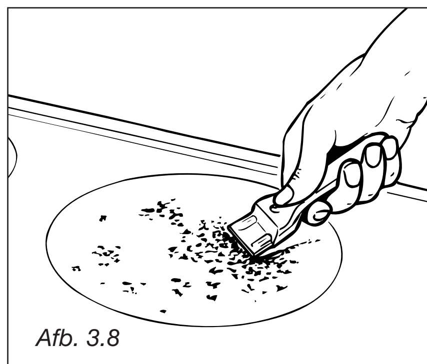
Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.

Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.

Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookpmaat onherroepelijk beschadigen.

Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

OPGELET: HEEL BELANGRIJK!
Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.



Afb. 3.8

4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

Opgelet :
Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende funkties te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 funkties, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– Onderweerstand 1725 W
– Bovenweerstand 1725 W
– Grillweerstand 2500 W
– Ringvormige weerstand 2500 W
– Ventilatiemotor 25 W
– Ovenlamp 15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WAARSCHUWING:
De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

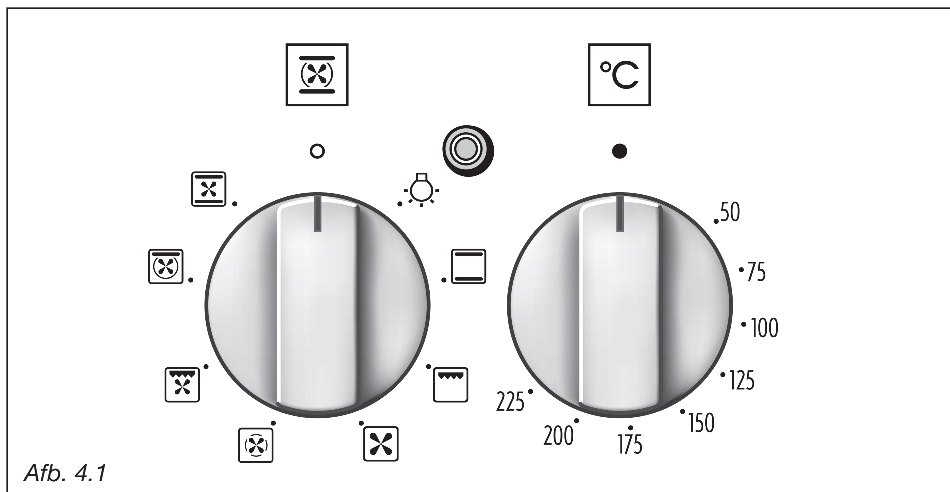
b. door gedwongen convectie
Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.
Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1

THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste funktie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de funkties is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.
De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 225 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.
Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.
De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “Gebruik van de grill”

Aangeraden Gebruik:
Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.
Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.
Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:
Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.
Ongeveer één uur per kilo.
De duur variëert in funktie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.
De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:
Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.
Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.
De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).
De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deut-van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.
Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN” .

Aangeraden Gebruik:
Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruind moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.
De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.
De boven-en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:
Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.
Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

a. de schakelaar op stand plaatsen;

b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;

c. de druipplaat met warm water vullen;

d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd wor den, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.
Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:
– de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 ° C .
– de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen en de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.
Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.
De enige te nemen voorzorgen zijn:
– de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
– de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand kan het roosteren zonder braadspit gbeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.
Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.
Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.
Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.
Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.
De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika’s	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

5 - ELETRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR

De elektronische klok/programmeur is een inrichting die de volgende functies groepeert, die met een enkele hand kunnen geprogrammeerd worden:

- Klok12 urem met verlichte wijzers (uren, minuten en seconden).
- Timer (tot 60 minuten).
- Programma voor automatisch koken in de oven. Aanschakeling op het geprogrammeerde uur (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van de programmering) en automatische uitschakeling na de geprogrammeerde kooktijd (max. 6 uren).
- Programma voor halfautomatisch koken in de oven. Automatische uitschakeling van de oven na de geprogrammeerde kooktijd (max 6 uren).

Beschrijving van de drukknoppen:

Timer

Kooktijd/Uur van einde kooktijd

Uurregeling/Annulering programma's

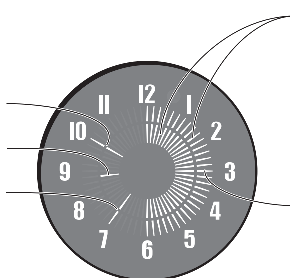
(+) Vooruitgaan van de cijfers van alle functies

(−) Achteruitgaan van de cijfers van alle functies

Opmerking: De programmering (met een enkele hand) wordt uitgevoerd door te drukken op de toets die overeenstemt met de gewenste functie, en nadat men deze heeft losgelaten, is het voldoende binnen de 7 seconden de tijd te beginnen instellen met de toetsen (+) of (−)

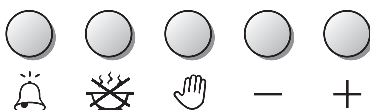
De klok/programmeur wordt op nul afgesteld bij iedere onderbreking van de elektrische energie.

KLOK:
Verlichte wijzer van de minuten
Verlichte wijzer van de uren
Verlichte wijzer van de seconden



AUTOMATISCH OF HALFAUTOMATISCH KOKEN
Verlichte interne segmenten
(1 segment = 12 minuten)
Verlichte externe segmenten
(1 segment = 1 minuut)

TIMER
Verlichte externe segmenten
(1 segment = 1 minuut)

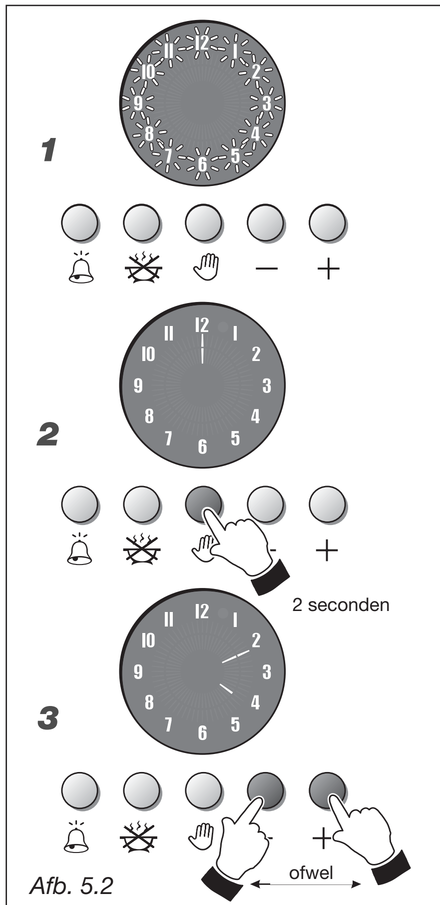


Afb. 5.1

KLOK (Afb. 5.2)

1. Afb. 5.2 - Bij de eerste elektrische aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, zullen alle nummers van de programmeur knipperen.
2. Afb. 5.2 - Om het uur te regelen, de toets (hand) indrukken gedurende een seconde; de wijzer zal aangaan op de 12.
3. Afb. 5.2 - Binnen de 7 seconden de drukknop (+) of (−) indrukken om de verlichte uur- en minutenwijzers te regelen. Wanneer de regeling beëindigd is, zal de verlichte secondenwijzer verschijnen.

Opmerking: De regeling van de klok houdt de op nul afstelling in van eventuele programma's in uitvoering of van ingestelde programma's.



Afb. 5.2

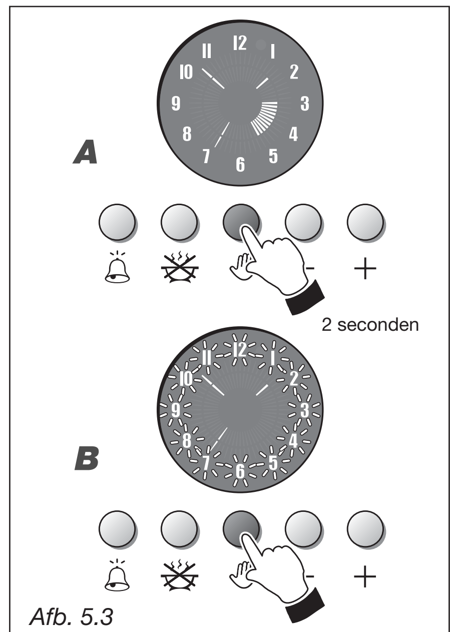
MANUEEL KOKEN ZONDER PROGRAMMEUR (Afb. 5.3)

Om de oven manueel te gebruiken, d.w.z. zonder de hulp van de programmeur, mogen de nummers niet knipperen of mag er geen enkel intern verlicht segment aan zijn (er mogen geen halfautomatische of automatische kookprogramma's ingesteld zijn).

A. Afb. 5.3 - Programmeur met ingesteld programma.
   Om het programma te annuleren, gedurende 2 seconden de drukknop (hand) indrukken; de interne verlichte segmenten zullen uitgaan.

B. Afb. 5.3 - Programmeur met knipperende nummers (deze omstandigheid doet zich voor na de uitschakeling van het geluidssignaal van einde kooktijd). De drukknop (hand) indrukken. De nummers worden stabiel en de programmeur zal overgeschakeld worden naar manueel.

Opgelet: Op het einde van het koken de oven manueel uitschakelen en hierbij onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat naar de stand van uit (OFF) draaien.



Afb. 5.3

TIMER (Afb. 5.4)

De functie timer bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal dat kan afgesteld worden voor een maximum tijd van 60 minuten.

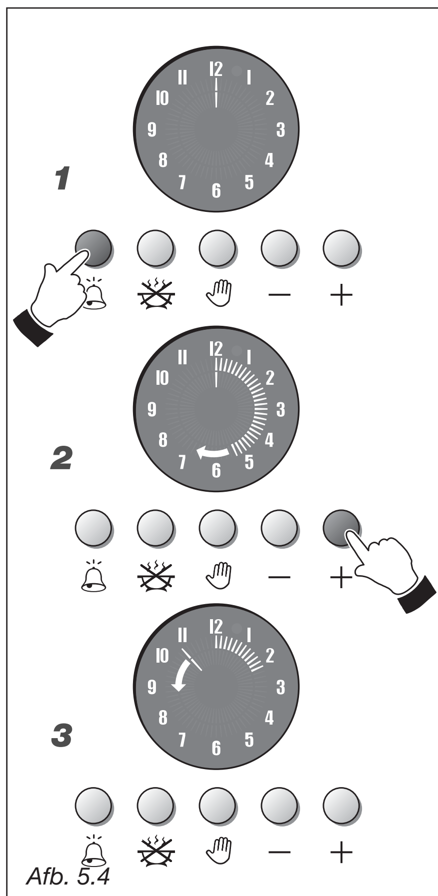
1. Afb. 5.4 - Om de tijd in te stellen, drukken op de drukknop (🔔).
2. Afb. 5.4 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop (+) tot de externe segmenten aangaan die overeenstemmen met de gewenste tijd (ieder segment stemt overeen met 1 minuut). Indien de gewenste tijd verstreken is, drukken op de drukknop (−) tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.4 - Het aftellen begint onmiddellijk en wordt gevisualiseerd door een verlichte wijzer die draait tegen de wijzers van de klok en die bij iedere toer (1 minuut) een segment zal uitschakelen.

Tijdens het aftellen is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door te drukken op de toetsen (+) of (−); om het aftellen op nul af te stellen, drukken op de toets (−) ; tot aan het uitgaan van alle aangeschakelde externe sectoren).

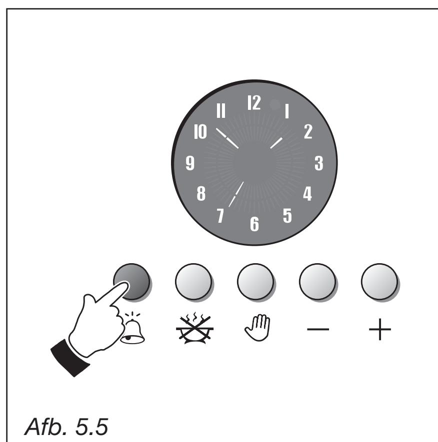
Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden dat onderbroken kan worden door te drukken op een willekeurige drukknop. Het display visualiseert opnieuw het uur.
Om de klok te visualiseren tijdens het aftellen, een ogenblik de drukknop (🔔) (afb. 5.5); om opnieuw het aftellen te visualiseren, terug een ogenblik de drukknop (🔔) indrukken.

Opmerking: De functie timer kan ook ingesteld worden indien er een halfautomatische of een automatische kooktijd in uitvoering is.

OPGELET: De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit op het einde van de tijd ingesteld door de timer. De oven manueel uitschakelen door de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat te draaien naar de stand van uit (OFF).



Afb. 5.4


Afb. 5.5

HALFAUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.6)

Dient om de oven automatisch uit te schakelen nadat de gewenste kooktijd verstreken is.

1. Afb. 5.6 - Om de kooktijd in te stellen (max 6 uren) drukken op de drukknop , de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.6 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop (+) en een verlichte wijzer (zoals die van de minuten en de seconden) wordt geactiveerd. Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop (−) indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.6 - Na 7 seconden zullen de aangeschakelde interne segmenten zich gaan plaatsen op het huidige uur en hierbij de geprogrammeerde kooktijd aanduiden.
4. De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat (zie specifieke hoofdstukken). De oven zal onmiddellijk aangaan en wanneer de ingestelde tijd verstreken is, zal hij automatisch uitgaan.

Tijdens het koken zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).

Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst de toets en vervolgens de toetsen (+) of (−) in te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

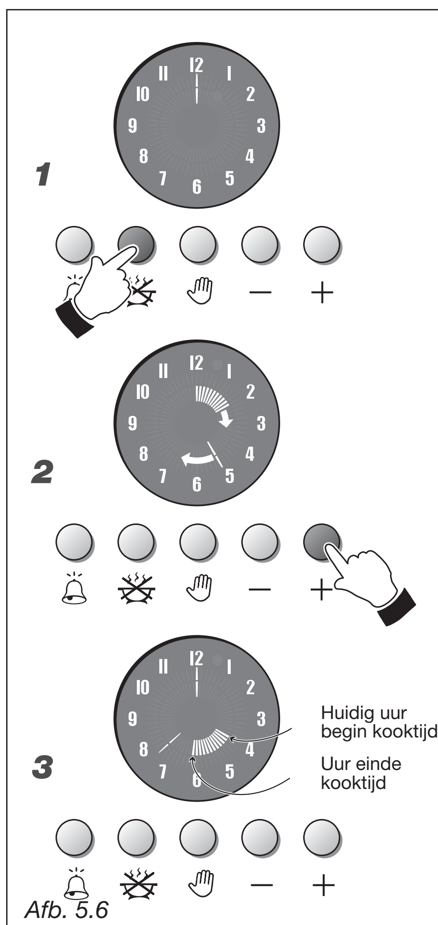
Om het geluidssignaal uit te schakelen, een willekeurige drukknop indrukken.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door de drukknop gedurende 2 seconden in te drukken.

Opgelet: Op het einde van het halfautomatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - Afb. 5.9).



Afb. 5.6

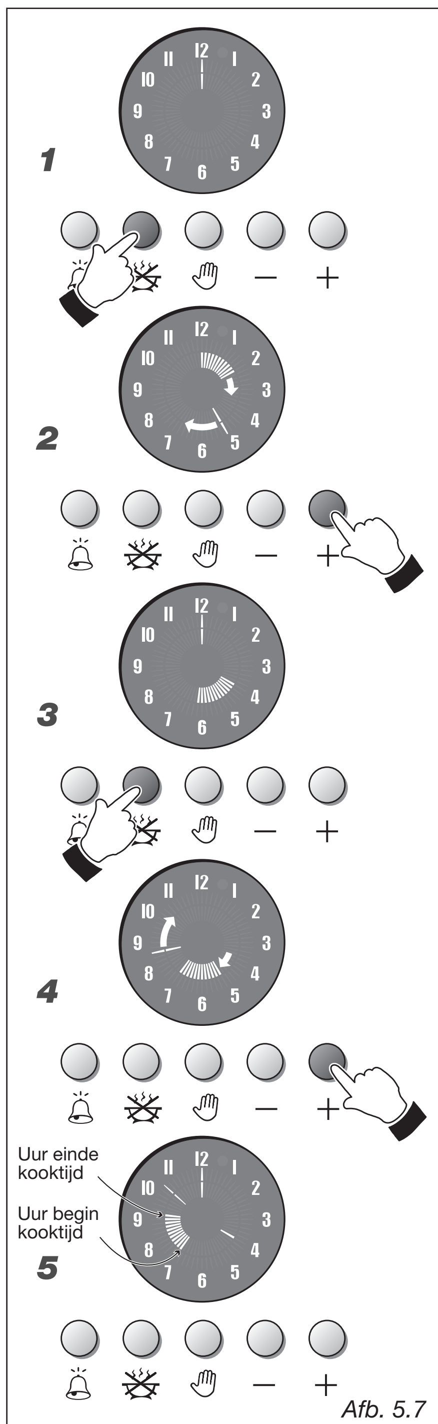
AUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.7)

Dient om de oven aan te schakelen op een vooringesteld uur en automatisch uit te schakelen nadat de geprogrammeerde kooktijd verstreken is. Om in de oven te koken in automatisch, moet men:

- De kooktijd instellen (max 6 uren).
- Het uur van einde kooktijd instellen (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van programmering).
- De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen.

Deze operaties worden op de volgende manier uitgevoerd:

1. Afb. 5.7 - De kooktijd instellen door te drukken op de drukknop ⊗, de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden de drukknop ⊕ indrukken en er wordt een verlichte wijzer geactiveerd (zoals die van de minuten en de seconden). Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop ⊖ indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden nogmaals op de toets ⊗ drukken; de aangeschakelde interne segmenten zullen zich op het huidige uur gaan plaatsen.
4. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden drukken op de toets ⊕ tot de aangeschakelde segmenten verplaatst worden op het uur waarop men het koken wenst uit te voeren. Indien het gewenste uur overschreden is, drukken op de drukknop ⊖ tot de regeling is uitgevoerd.
5. Afb. 5.7 - Na 7 seconden worden de wijzers van de klok terug gevisualiseerd en de aangeschakelde segmenten duiden de kooktijd aan.
6. De temperatuur en de kookfunctie instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven (zie specifieke hoofdstukken). Nu is de oven geprogrammeerd en zal aangaan en aan blijven voor de tijd aangeduid door de verlichte segmenten, nadien zal hij automatisch uitgaan.



Afb. 5.7

Wanneer het koken begint, zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).
Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst op de toets ⊗ en vervolgens op de toetsen ⊕ of ⊖ te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

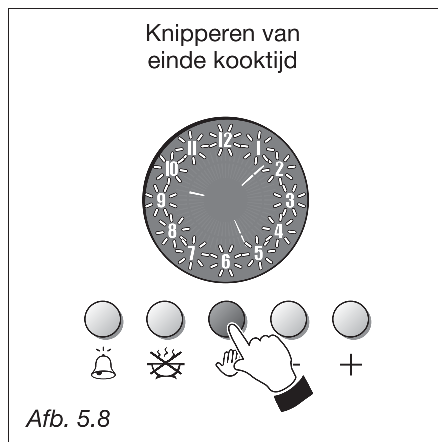
Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukken op een willekeurige drukknop.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop ✋ .

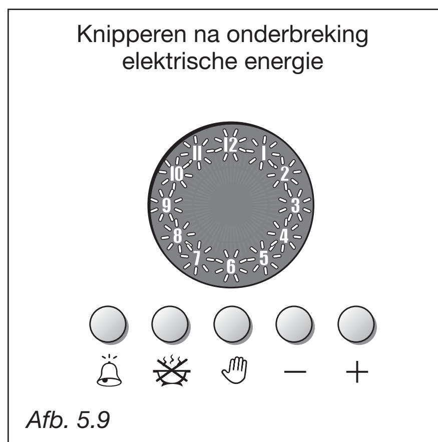
Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door te drukken op de drukknop ✋ gedurende 2 seconden.

Opgelet: Op het einde van het automatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - afb. 5.9).



Afb. 5.8



Afb. 5.9

6 - ONDERHOUD

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.
Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.
Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

– Bladzijde 12

DE MODELLEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL - DE OPPERVLAKTEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

DE DELEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL EN VAN HET ALUMINIUM - GESCHILDERDE EN GEDRUKTE OPPERVLAKTE

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

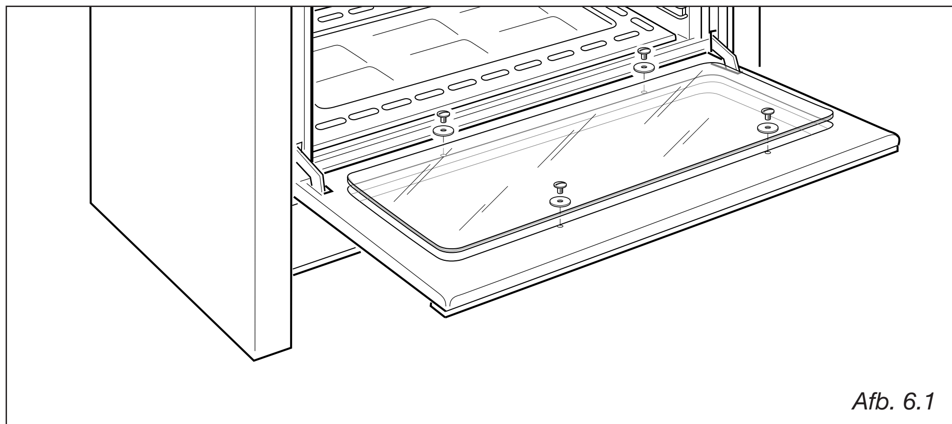
BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.



Afb. 6.1

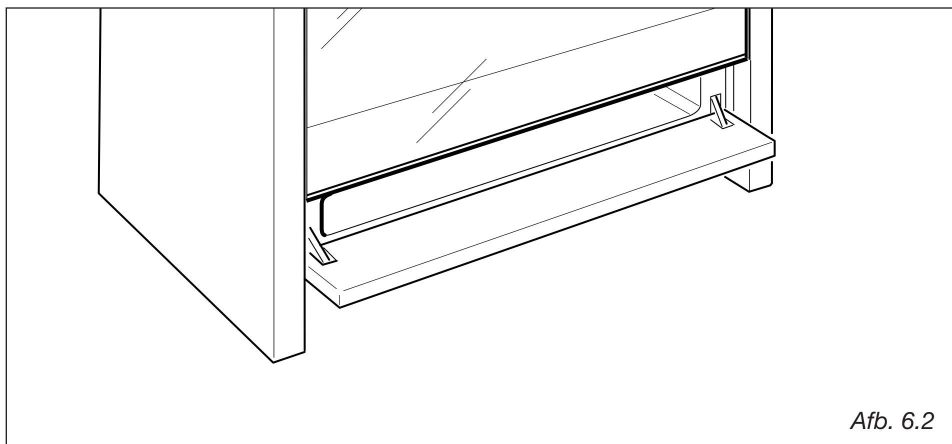
OVENDEUR

De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 6.1).

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.2).

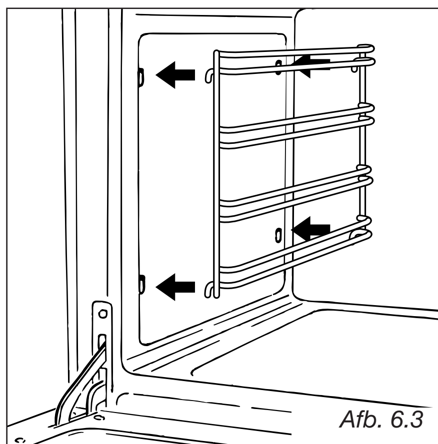
Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



Afb. 6.2

OVEN

De oven moet na elk gebruik worden gereinigd met de gepaste produkten.
De oven 30 minuten op volle kracht laten werken kan het verwijderen van vetvlekken vereenvoudigen.
Niet het minste ingrijpen is hier vereist.
Als het vet weerbarstig is, kan men de reinigingsduur verlengen door de lege oven op maximum temperatuur te laten branden.
Nooit detergent gebruiken die bijtende stoffen bevat om beschadiging van de zelfreinigende bekleding te vermijden.



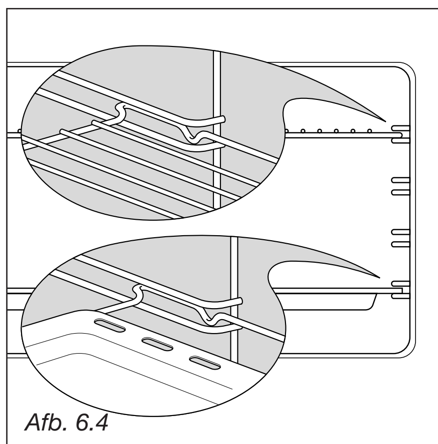
Afb. 6.3

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

– Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.3)

– Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.4).

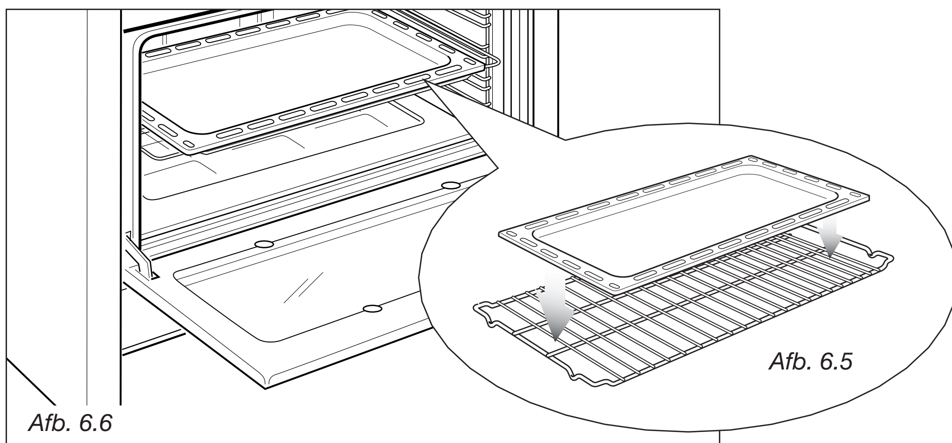
– Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 6.4

OVENPLAAT

De ovenplaat moet correct op de steunen geplaatst worden (Afb. 6.5) en daarna over de zijgeleiders geschoven worden (Afb. 6.6).



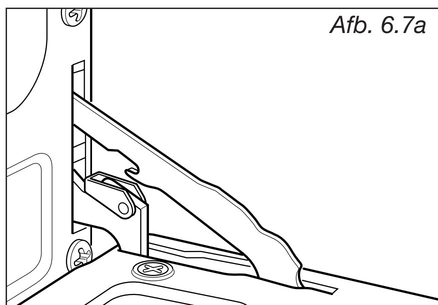
Afb. 6.5

Afb. 6.6

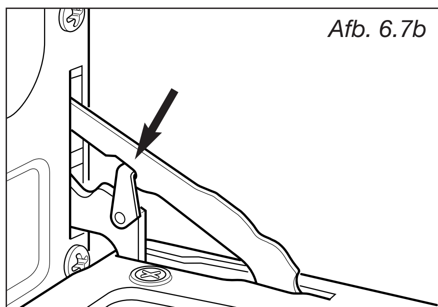
DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

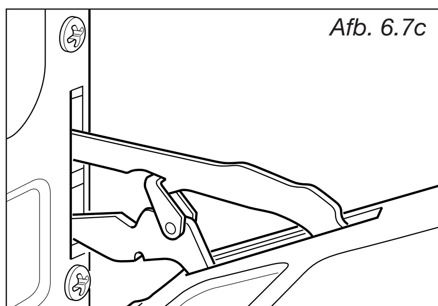
- De ovendeur volledig openen (Afb. 6.7A).
- De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterschamier (Afb. 6.7B).
- Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.7.
- De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.7C).
- Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.7D).
- Leg de deur op een zacht oppervlak.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.



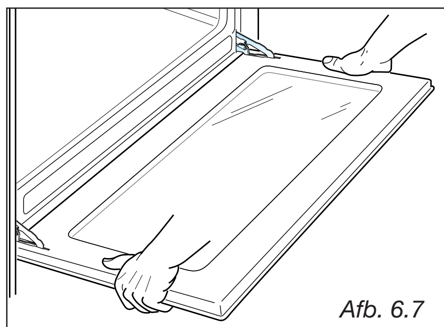
Afb. 6.7a



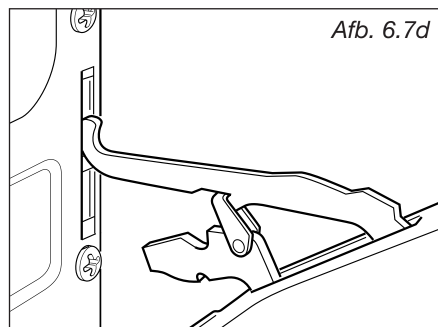
Afb. 6.7b



Afb. 6.7c



Afb. 6.7



Afb. 6.7d

Aanwijzingen voor de installateur

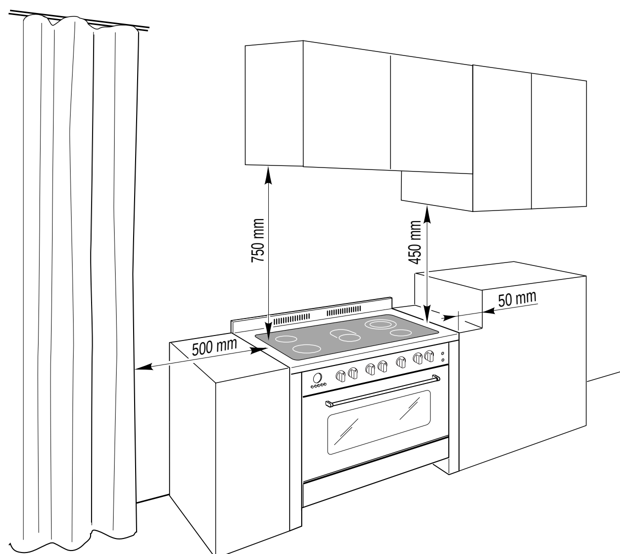
IMPORTANT

– De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

– Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.

– Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

7 - INSTALLATION



Afb. 7.1

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op fig. 7.1.

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

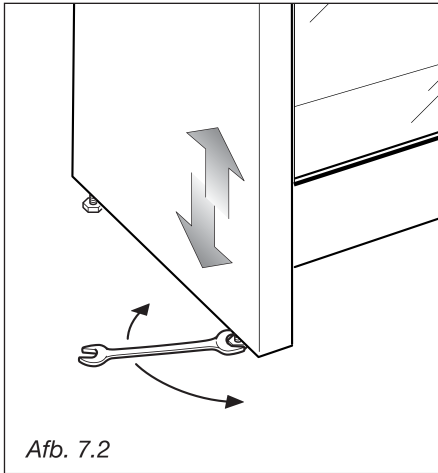
Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

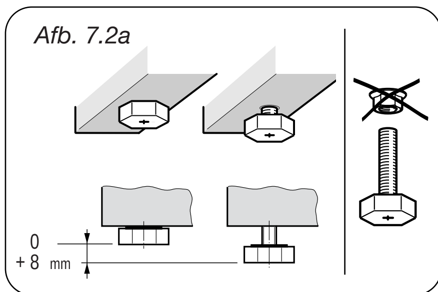
Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.

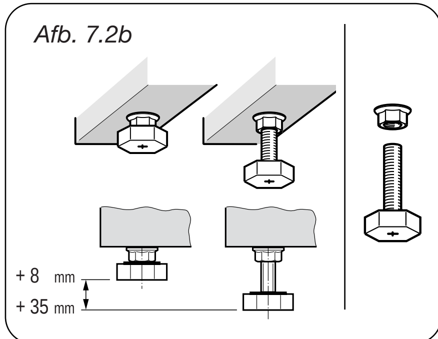
INSTALLATIE VAN REGELBARE VOETJES

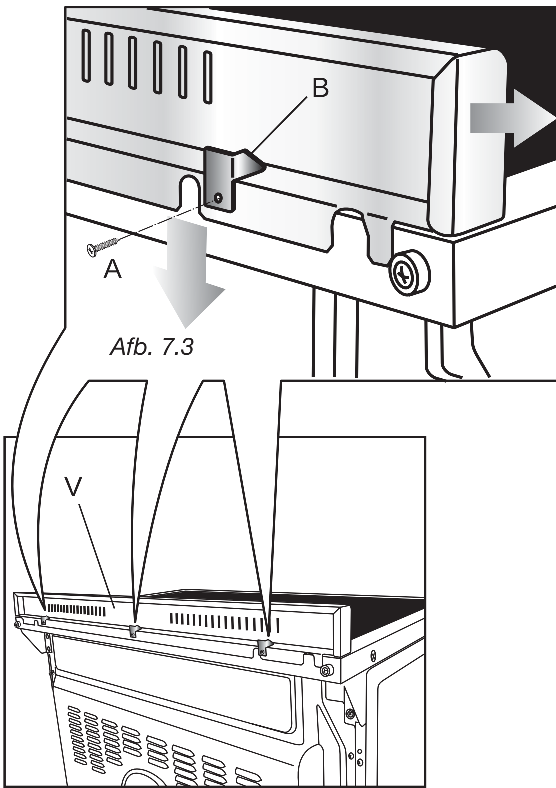
Het gasfornuis wordt geleverd met 4 regelbare voetjes voor de nivellering, waarbij deze VAST- of LOSGEDRAAID kunnen worden middels een sleutel (Afb. 7.2).

Belangrijk: De aanwijzingen geïllustreerd op de figuren 7.2a en 7.2b strikt navolgen.


Afb. 7.2


Afb. 7.2a


Afb. 7.2b

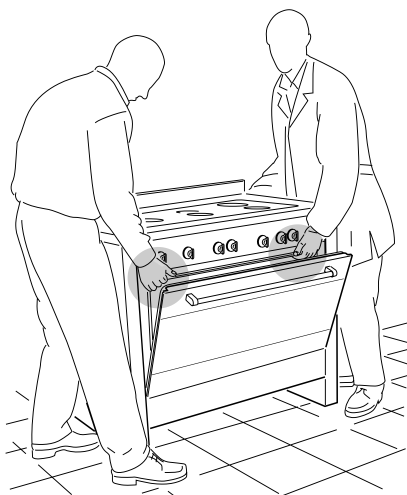


Afb. 7.3

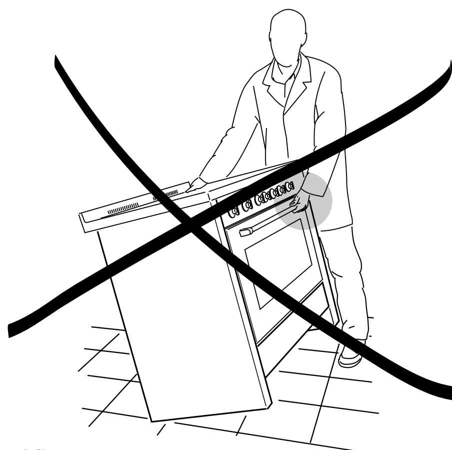
ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm “V” (afb. 7.3) alvorens het fornuis te installeren.

– Het achterscherm “V” vindt u in de verpakking achter het fornuis.
– Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
– Verwijder de twee afstandsringen “A” en de schroef “B” van de achterkant van de kookplaat.
– De achterlijst moet aan het fornuis worden gemonteerd met gebruik van de drie meegeleverden dragers “B” (zie afb. 7.3).



Afb. 7.4



Afb. 7.5



Afb. 7.6

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 7.4).

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.5).

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.6).
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.4).

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

– De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
– het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
– het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
– de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
– het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoor-delijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

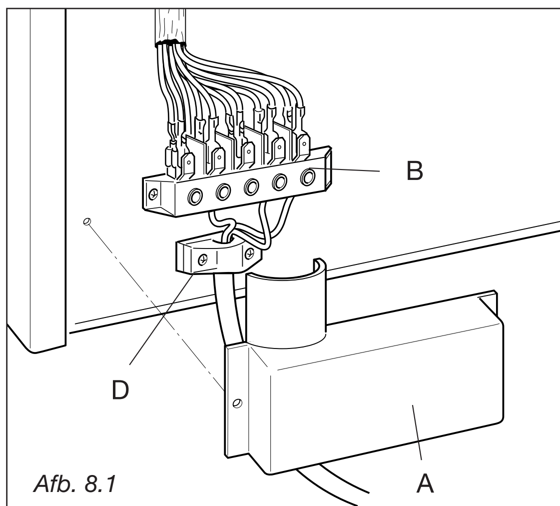
– Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel “**A**” aan de achterkant van het fornuis los (fig. 8.1).

– Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem “**D**” (fig. 8.1).

– Verbind de aansluitingen met klembouder “**B**” volgens het schema in afbeelding afb. 8.2 - 8.3.

– Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem “**D**”.

– Bevestig het beveiligingspaneel “**A**” opnieuw.



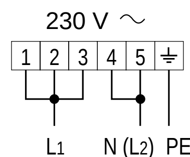
Afb. 8.1

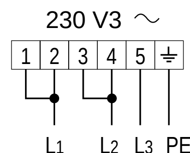
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

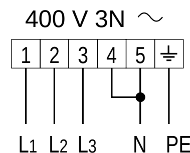
230 V ~	3 x 6 mm² (**)
230 V3 ~	4 x 4 mm² (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm² (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm² (**)

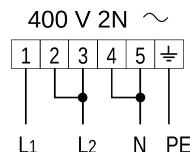
(**) – Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos

– Gelijktijdigheidsfactor van toepassing

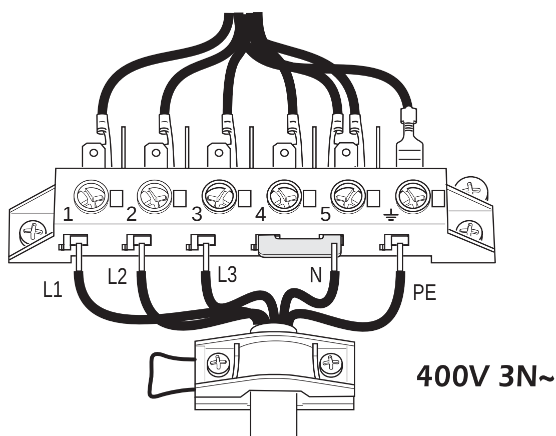


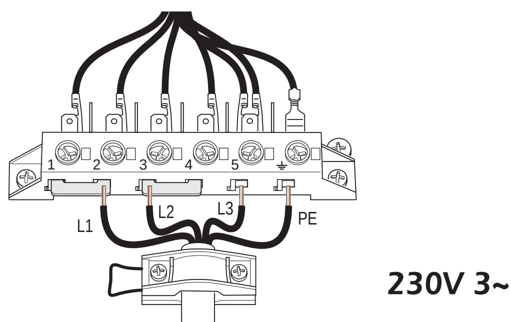


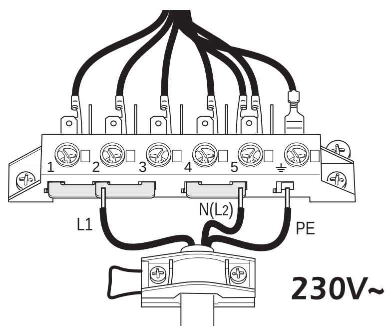




Afb. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

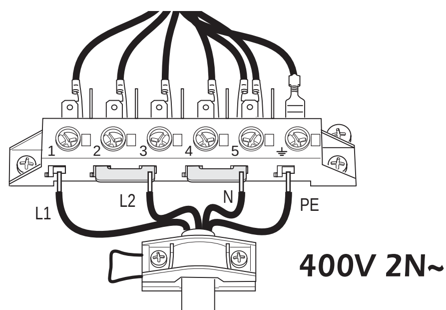

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

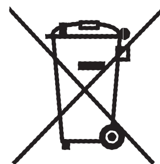
Fig. 8.3

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.
Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.





WICHTIGE HINWEISE

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist.
Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Machen Sie das Gerät stromlos, bevor Sie es putzen oder warten.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.
Im besonderen gilt:

- das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
- Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

- Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen wie auf Seite 59 beschrieben einbauen (REINIGUNG UND WARTUNG).
- Backroste und -Bleche einschieben.
- Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle. Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
- Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 73/23;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie “EMC” 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

- **ACHTUNG: Vor dem Gebrauch bitte die Kunststoffabdeckung an den beiden Seiten und an der Vorderseite abziehen.**
- Nach der Anwendung sicherstellen, dass die Knäufe auf aus stehen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder anderen unqualifizierten Personen benutzen lassen.
- **Während und unmittelbar nach der Anwendung werden einige Bereiche des Geräts sehr heiß. Nicht berühren!**
- **Kinder insbesondere beim Betrieb vom Kuchenherd fernhalten.**
- Bei einigen Geräten sind die Stahl- und Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- **Feuergefahr!** Keine entzündbaren Materialien in den Backofen, auf die Glaskeramik-Kochmulde oder in das Zubehörfach legen, da sie beim Betrieb Feuer fangen können.
- Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der heißen Glaskeramik-Kochmulde in Berührung kommen oder an der geheizten Backofentür eingeklemmt werden.
- Auf keinen Fall den Backofen mit Aluminiumfolie auslegen. Keine Backbleche oder die Fettpfanne auf dem Backofenboden positionieren.
- Keine spitzen oder harten Gegenstände auf die Glaskeramik-Kochmulde fallen lassen. Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und den Kundendienst anrufen.
- Oberfläche der Kochmulde nicht mit scharfkantigen Gegenständen zerkratzen bzw. als Arbeitsfläche verwenden.
- **Keinen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringen und das Gerät gefährlich werden könnte.**
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenstände, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Die verschiedenen Baugruppen des Küchenherds sind wiederverwertbar. Bezüglich der Entsorgung sind die einschlägigen, örtlichen Normen zu beachten. Zur endgültigen Ausschließung des Betriebs ist das Versorgungskabel durchzuschneider.

WICHTIG:
Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen im Haushaltsbereich bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.

Dieses Gerät hat einen eingebauten Kühlventilator zur Sicherheit, dessen Geräusche zu hören sind, wenn der Ofen oder der Grill benutzt werden.

1 - ARBEITSFLÄCHE

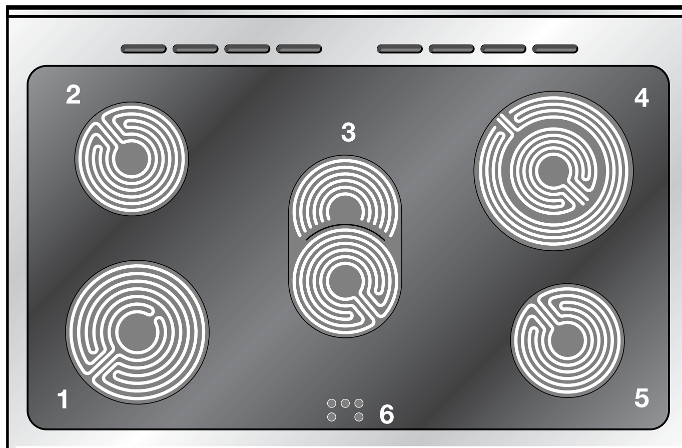


Abb. 1.1

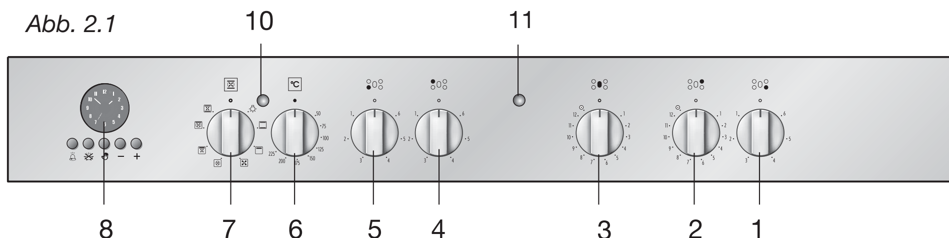
ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1. Dreikreis-Kochzone	Ø 180	1700 W
2. Dreikreis-Kochzone	Ø 145	1200 W
3. Duo-Schnellkochzone - Oval	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Duo-Schnellkochzone	Ø 210/120	2100/700 W
5. Dreikreis-Kochzone	Ø 145	1200 W
6. Warnlampe Restwärme der Kochzonen		

Achtung: Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und dn Kundendienst anrufen

2 - BEDIENUNGSTELD

Abb. 2.1



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Stellknauf Kochzone vorne rechts
2. Stellknauf Kochzone hinten rechts
3. Stellknauf Kochzone zentral
4. Stellknauf Kochzone hinten links
5. Stellknauf Kochzone vorne links
6. Bedienknopf des Thermostaten des Mehrzweckofens
7. Bedienknopf zur Wahl der Funktionen des Mehrzweckofens
8. Elektronische Ugr/Programmiergerät

Kontrolllampen:

10. Betriebsanzeige Backofen
11. Betriebsanzeige Kochstelle

Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht eine schnelle vertikale Wärme-übertragung von den Heizelementen unter der Kochzone auf die daraufgestellten Töpfe.

Es findet hingegen keine horizontale Warmeübertragung statt, so daß die Glaskeramik in nur einigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone “kalt” bleibt.

Die 5 Kochzonen, die auf der nächsten Seite beschrieben werden, sind auf dem Kochfeld durch vier schwarze Kreise sichtbar gemacht.

Das Kochfeld darf nur in sauberem Zustand in Betrieb genommen werden.

WICHTIGER HINWEIS:
Die Heizelemente haben einen eingebauten Temperaturbegrenzer, der das Element in jedem Zustand EIN- UND ausschaltet, um die Glaskeramik vor Überhitzung zu schützen.
Der Einsatz von falschen Backblechen und/oder bei falscher Position des Backblechs setzt der Temperaturbegrenzer öfter ein, wodurch die Kochleistung beeinträchtigt wird.

KNEBEL FÜR DIE DREKREIS-KOCHZONE (Abb. 3.1)

Die Dreikreis-Kochzone wird durch einen Schalterknopf mit 6 Einstellungen (0-6) betätigt.
Die Heizleistung kann von Stufe 0 (aus) auf (Max.) erhöht werden.

Das Heizelement besteht aus drei elektrischen Widerständen, die je nach Einstellung des 6-Stufen-Schalter-knopfes zusammen oder getrennt funktionieren.

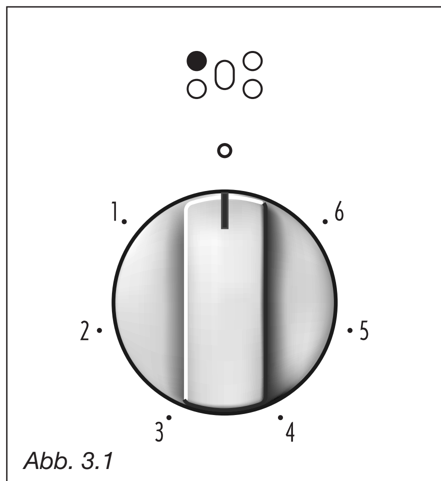


Abb. 3.1

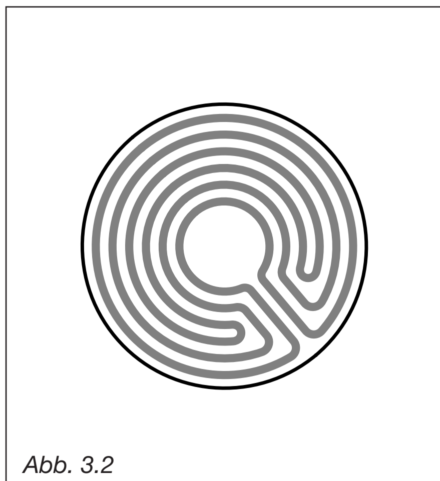


Abb. 3.2

DUO-SCHNELLKOCHZONE

Zur Wahl und zum Kochen der Speisen sind die Einstellknöpfe auf 12 zu positionieren. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur den Einstellknopf auf die entsprechende Position drehen.

Durch Zuschaltung einer zweiten Kochzone kann die Oberfläche der hinteren und vorderen linken Zonen erweitert werden. Hierzu ist der Einstellknopf nach rechts bis zum Endanschlag (Position ⊙) zu drehen.

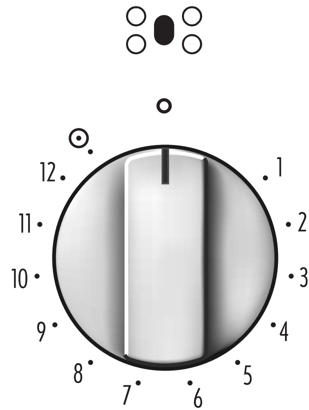


Abb. 3.3

DOPPELTE UND OVALE STRAHLUNGSFLÄCHEN

Das Heizelement besteht aus einer Spule aus hitzebeständigem Material, die schnell die Betriebstemperatur erreicht.
Der Betrieb der Kochfelder wird durch einen stufenlosen Energieregler überwacht, der zwischen “1” und “12” (Höchsttemperatur) eingestellt werden kann. (Abb. 3.3).
Durch Einschalten des zweiten Elements (Abb. 3.4 und 3.5) können das rechte hintere und das mittlere Kochfeld erweitert werden.
Hierzu den Reglerknauf (Abb. 3.3) vollständig rechts herum drehen ⊙.



Abb. 3.4

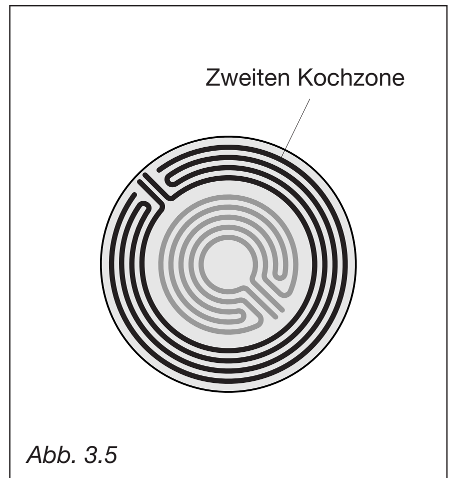


Abb. 3.5

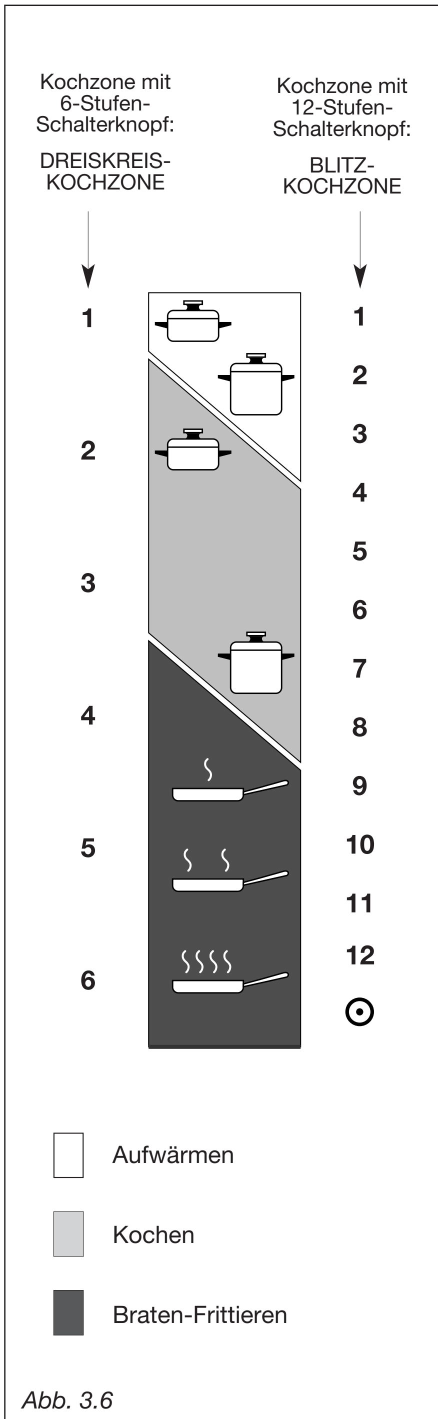


Abb. 3.6

KOCHANLEITUNG

KKnebel-stellung		KOCHART
0	0	Ausgeschalten
1 2	1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	2 3 4	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	4 5 6	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 4	6 7	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	7 8	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	8 9 10	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	11 12	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.
	⊙	Einschalten des zweiten Bereichs (nur Duo-Kochzone)

Nach kurzer Benutzungsdauer werden Sie aus Erfahrung die beste Einstellung für jede Kochart gefunden haben.

LÄMPCHE FÜR DIE RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt, leuchtet das dazugehörige Kontrollämpchen auf und zeigt somit an, daß die Kochzone heiß ist.

Dieses Lämpchen leuchtet auch noch nach Abshalten der Kochzone, um anzuzeigen, daß diese weiterhin heiß ist. Diese Restwärme erhält sich noch für relativ lange Zeit nach Abschalten der Kochzone.

Während dieser Zeit darf die Kochzone nicht berührt werden, achten Sie vor allem darauf, daß Kinder sie nicht berühren.

Das Lämpchen geht automatisch aus, sobald die Temperatur der Kochzone auf unter 60° C absinkt.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SCHNELLEN UND RICHTIGEN KOCHVORGANG:

– Drehen Sie beim Einschalten der Kochzone den Knebel auf Maximum, dadurch kürzt sich die Kochzeit ab. Nach kurzer Zeit schalten Sie dann den Knebel auf die gewünschte Kochstufe .

– Da die Kochzone nach dem Abschalten noch erheblich lange heiß bleibt, kann man sie schon einige Minuten vor Kochzeitende abschalten und den Kochvorgang mit der Restwärme beenden.

– Nutzen Sie die Nachwärme aus. Bei fast allen Koch-/Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung auf “0” zurückgeschaltet werden.
Die Restwärme ermöglicht es die Speisen zu ende zu kochen.

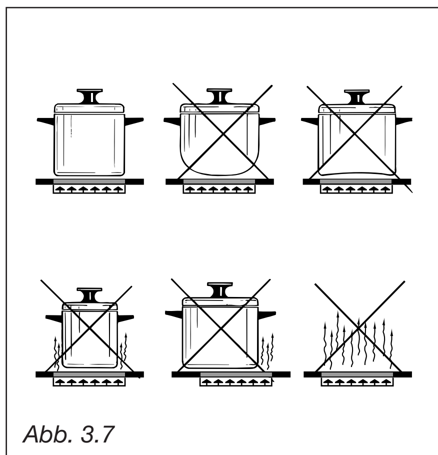


Abb. 3.7

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH DER KOCHMULDE

- Vor dem Einschalten, kontrollieren welcher Einstellknopf für die gewünschte Kochzone betätigt werden soll. Wir empfehlen den Topf vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und ihn nach dem Ausschalten zu entfernen.
- Kochgeschirr mit ebenen und flachen Boden verwenden (Achtung bei Geschirr aus Gußeisen). Durch einen unebenen Boden kann die Glaskeramikfläche zerkratzt werden. Der Boden muß sauber und trocken sein.
- Bei Gebrauch von Kochgeschirr mit Aluminiumboden können Punkte und silbrige Streifen auf der Oberfläche zurückbleiben.
- Keine feuchten oder mit Kondenswasser versehenen Deckel auf der Kochmulde legen.
- Die Glaskeramikoberfläche und das Kochgeschirr sind stets zu reinigen. Lebensmittelreste (insbesondere Speisen, die Zucker enthalten), Verschmutzungen und sonstige Rückstände sind unter Verwendung eines Reinigungsmittels sorgfältig zu entfernen.
- Darauf achten, daß der Topfhenkel nicht von der Kochmulde herausragt, um zu vermeiden, daß der Topf versehentlich umgekippt werden kann. Dadurch wird der Topf auch für Kinder unzugänglicher.
- Sich nicht über die heißen Kochzonen neigen.
- Auf die Glaskeramik-Kochmulde keine schweren oder spitzen Gegenstände fallen lassen. **Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.**
- Keine Alufolien oder Kunststoffgegenstände auf die warmen Kochzonen legen.
- Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten noch relativ lang heiß (ca. 30 min.).
- **Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.**

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen. Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwerden.

REINIGUNG

Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschalten ist, bevor Sie es reinigen.

Die Anweisungen zur Reinigung auf jeden Fall beachten.

Entfernen Sie eventuelle Yerkrustungen nur mit dem Schaber.

Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.

Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.

Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.

Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände, Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.

Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.

Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.

Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der Beschädigung kann nicht mehr ausge-

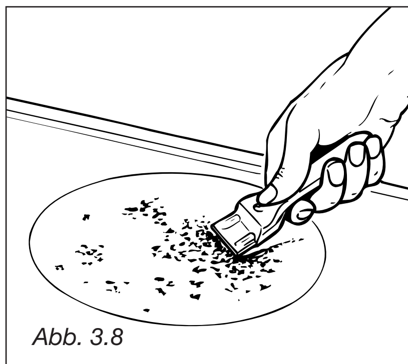


Abb. 3.8

4 - MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenscharten aufweist.
Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

– Unterhitze	1725 W
– Oberhitze	1725 W
– Grill	2500 W
– Umluft	2500 W
– Ventilatormotor	25 W
– Backofenlampe	15 W

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.
Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).**
Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. **Durch halbgelenkte Wärme-strömung (Umluft)**.
Die von den oberen und unteren Heiz-elementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

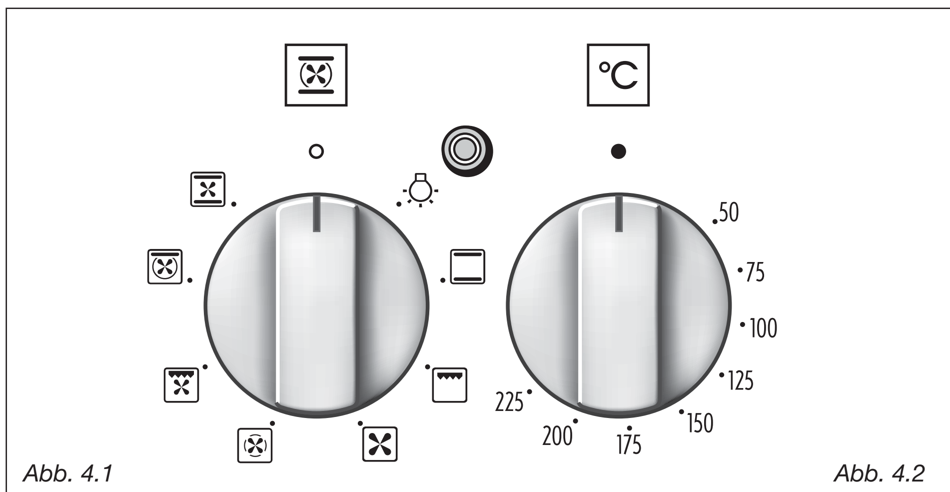


Abb. 4.1

Abb. 4.2

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back-und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.
Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 225°C eingestellt.
Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.
Funktionsschalter auf , stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. **Dabei muss die Backofentür geschlossen** sein.
Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Das Kapitel “GRILLEN” informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf “●” gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:
Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel “GRILLEN UND GRATINIEREN” zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:
Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSA MES ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50**° und **140**°C eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back-oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein .
Ober-und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50° und 225°C** eingestellt.

Empfehlung:
Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position ⊛
b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position ⊠ und den Thermostat auf 150°C.
Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

– daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen ⊛ und ⊠ stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.
So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.
Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

– Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.

– Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position ⊠ auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.
Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.
Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und **175°C** ein.
Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.
Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.
Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE	TEMPERATUR
Überbackene Lasagne	220°
Überbackene Nudeln	220°
Pizza	225°
Überbackene Reisgerichte	225°
Milchkartoffeln	200°
Gefüllte Tomaten	225°
Käse-Soufflé	200°
Überbackene Zwiebeln	200°
Kalbsbraten	200°
Kalbskotelett am Grill	225°
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°
Kalbshackbraten	200°
Roastbeef	220°
Seezungenfilets	225°
Seehecht in Kräutersoße	220°
Beignets	200°
Kringel	200°
Zwetschgenkuchen	180°
Marmeladenkuchen	200°
Bisquit	225°
Hefekuchen	225°
Süße Blätterteigstückchen	200°
Kuchen mit Bisquitboden	220°

5 - ELEKTRONISCHE UGR/PROGRAMMIERGERÄT

Diese elektronische Uhr/dieses Programmiergerät umfasst die folgenden Funktionen, die mit einer Hand programmiert werden können:

- 12-Stunden Uhr mit Leuchtzeigern (Stunden, Minuten und Sekunden).
- Zähler (bis 60 Minuten).
- Automatisches Kochprogramm. Schaltet den Herd zur gewünschten Zeit automatisch ein (innerhalb von 12 Stunden ab der Programmierung) und nach Ablauf der programmierten Garzeit (max. 6 Stunden) automatisch ab.
- Halbautomatisches Kochprogramm. Schaltet den Herd nach Ablauf der programmierten Garzeit (max. 6 Stunden) automatisch ab.

Beschreibung der Tasten:

Zähler

Garzeit/Ende der Garzeit (Uhrzeit)

Uhrzeit einstellen/Programme löschen

(+) Ziffern aller Funktionen vorstellen

(−) Ziffern aller Funktionen zurückstellen

Hinweis: Die Programmierung (mit nur einer Hand) erfolgt durch Druck auf die entsprechende Funktionstaste. Taste loslassen und innerhalb von 7 Sekunden die Uhrzeit mit den Tasten (+) oder (−) einstellen.

Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr/das Programmiergerät wieder auf Null gestellt.

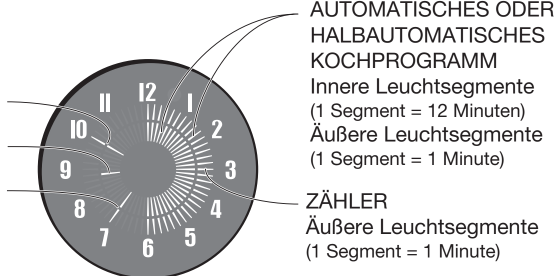


Abb. 5.1

UHR (Abb. 5.2)

1. Abb. 5.2 - Alle Nummern des Programmiergeräts blinken, wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird und nach jedem Stromausfall.
2. Abb. 5.2 - Zur Einstellung der Uhrzeit eine Sekunde lang die Taste (Hand) drücken; daraufhin leuchtet der Zeiger auf der 12 auf.
3. Abb. 5.2 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste (+) oder (–) drücken, um den Stunden- und Minutenzeiger einzustellen. 7 Sekunden nach der Einstellung erscheint der Sekundenzeiger.

Hinweis: Wenn die Uhrzeit verstellt wird, werden alle laufenden oder bereits eingegebenen Programme gelöscht.

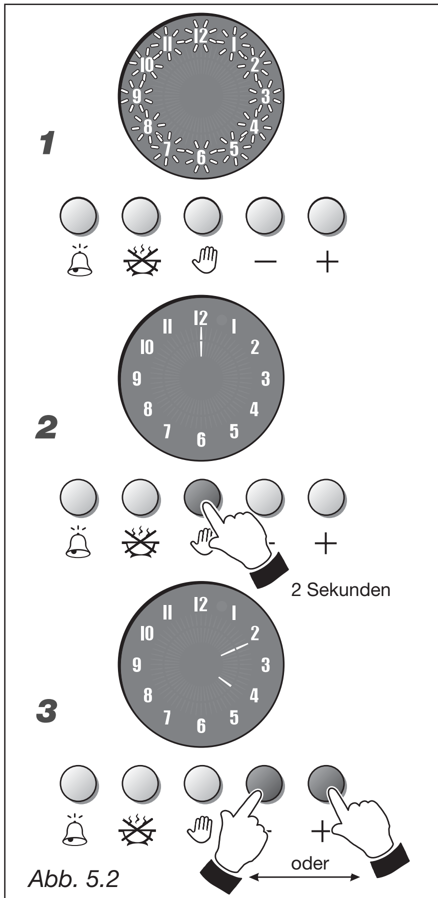


Abb. 5.2

KOCHEN OHNE PROGRAMMIERGERÄT (Abb. 5.3)

Wenn der Herd ganz normal, d.h. ohne Programmiergerät genutzt werden soll, dürfen die Ziffern nicht blinken und die internen Segmente dürfen nicht aufleuchten (es darf kein halbautomatisches oder automatisches Kochprogramm eingestellt sein).

A. Abb. 5.3 - Programm im Programmiergerät eingestellt. Um das Programm zu löschen, 2 Sekunden lang die Taste (Hand) drücken; daraufhin gehen die internen Leuchtsegmente aus.

B. Abb. 5.3 - Ziffern blinken am Programmiergerät (dies ist der Fall, wenn das akustische Signal "Garzeit abgelaufen" ausgeht). Die Taste (Hand) drücken. Die Ziffern blinken nun nicht mehr und das Programmiergerät schaltet auf Handbetrieb um.

Achtung: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, den Herd von Hand abschalten. Den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

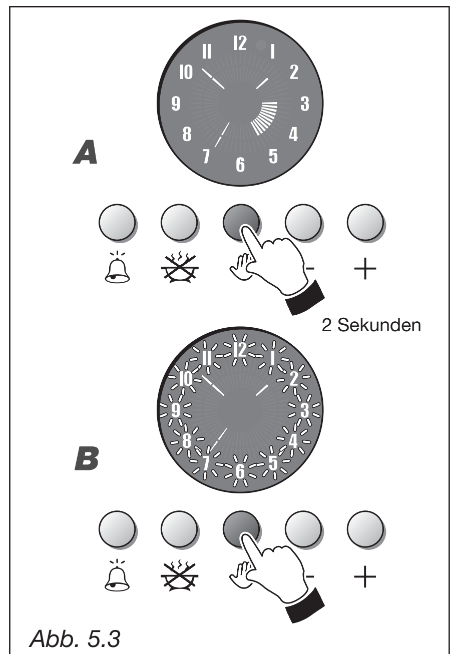


Abb. 5.3

ZÄHLER (Abb. 5.4)

Der Zähler gibt einfach nur ein akustisches Signal ab und kann auf maximal 60 Minuten eingestellt werden.

1. Abb. 5.4 - Um die Uhrzeit einzustellen, die Taste 🔔 drücken.
2. Abb. 5.4 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste ⊕ drücken, bis die äußeren Segmente aufleuchten, die der gewünschten Uhrzeit entsprechen (jedes Segment entspricht 1 Minute). Wenn die Uhrzeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste ⊖ korrigieren.
3. Abb. 5.4 - Der Zählvorgang startet unmittelbar danach und wird durch einen Leuchtzeiger gemeldet, der gegen den Uhrzeigersinn dreht. Nach jeder Umdrehung des Zeigers (1 Minute) geht ein Leuchtsegment aus.

Während des Zählvorgangs kann die eingestellte Zeit beliebig mit den Tasten ⊕ oder ⊖; verstellt werden; um den Zählvorgang auf Null zu stellen, die Taste ⊖ drücken, bis alle äußeren Leuchtsegmente ausgehen).

Wenn die Zeit abgelaufen ist, geht das letzte Leuchtsegment aus und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden kann. Am Display erscheint erneut die Uhrzeit.

Um die Uhrzeit bei laufendem Zählvorgang anzuzeigen, kurz auf die Taste 🔔 drücken (Abb. 5.5); wenn wieder der Zähler angezeigt werden soll, kurz die Taste 🔔 drücken.

Hinweis: Die Zählerfunktion kann auch dann eingestellt werden, wenn ein halbautomatisches oder automatisches Kochprogramm läuft.

ACHTUNG: Die Zählerfunktion schaltet den Herd nicht automatisch ab, wenn die Zeit abgelaufen ist.
Den Herd von Hand abschalten, d.h. den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

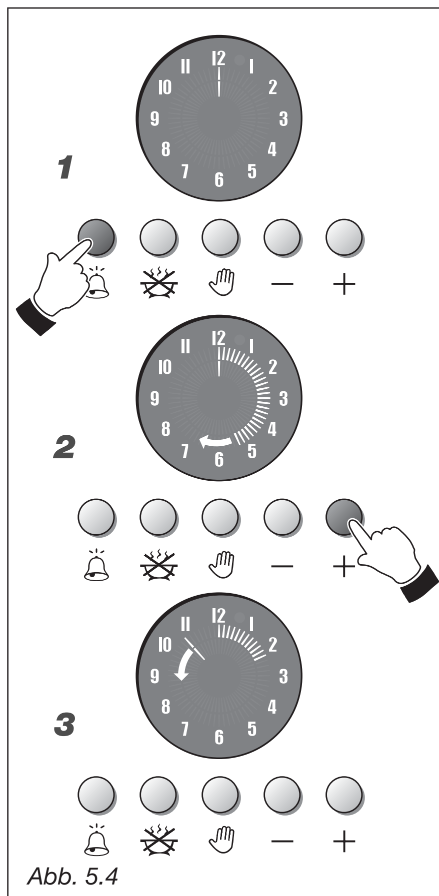
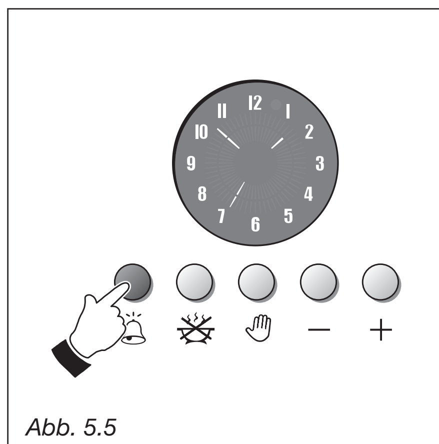


Abb. 5.4


Abb. 5.5

HALBAUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM (Abb. 5.6)

Bei diesem Programm schaltet der Herd automatisch ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

1. Abb. 5.6 - Um die Garzeit einzustellen (max. 6 Stunden), die Taste drücken; daraufhin gehen die Uhrzeiger aus und es leuchtet ein Zeiger auf der 12 auf.

2. Abb. 5.6 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste + drücken. Daraufhin leuchtet ein Zeiger auf (wie ein Minuten- oder Sekundenzeiger). Jedes Segment, das nach und nach aufleuchtet, zeigt eine Minute an. Nach jeweils 12 Minuten leuchtet zusätzlich ein inneres Segment auf (5 Segmente entsprechen einer Stunde). Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste − korrigieren.

3. Abb. 5.6 - Nach 7 Sekunden gehen die inneren Segmente auf die aktuelle Uhrzeit über und geben die eingestellte Garzeit an.

4. Die gewünschte Temperatur und die Kochfunktion mit den Umschalt- und Thermostatknäufen einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Der Herd schaltet sofort ein und nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet er automatisch ab.

Während des Kochvorgangs blinken die inneren Segmente und melden dadurch, dass der Kochvorgang läuft. Nach und nach gehen die Segmente aus (je ein Segment alle 12 Minuten).

Die eingestellte Garzeit kann bei laufendem Kochprogramm jederzeit geändert werden. Erst die Taste und dann die Tasten + oder − drücken.

Nach Ablauf der Garzeit geht das letzte Segment aus und der Herd schaltet ab. Alle Ziffern an der Uhr blinken und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal.

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.

Um die blinkenden Ziffern an der Uhr abzuschalten, die Taste drücken.

Das Kochprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem 2 Sekunden lang die Taste gedrückt wird.

Achtung: Wenn das halbautomatische Kochprogramm beendet ist, sofort den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

Achtung: Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr auf Null gestellt und alle eingestellten Programme werden gelöscht. Der erfolgte Stromausfall wird durch Blinken der Ziffern ohne Leuchtzeiger gemeldet - abb. 5.9).

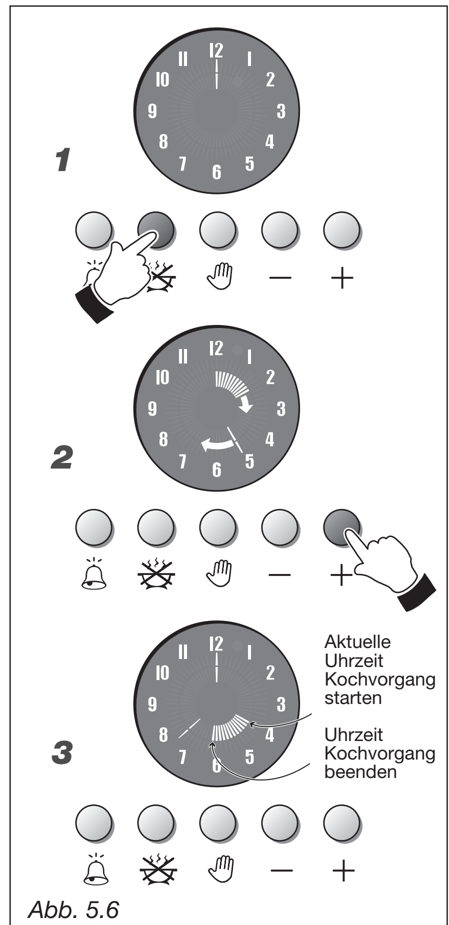


Abb. 5.6

AUTOMATISCHES KOCHPROGRAMM

(Abb. 5.7)

Bei diesem Programm schaltet der Herd zu einer bestimmten Uhrzeit automatisch ein und nach Ablauf der programmierten Garzeit automatisch ab. Vorgehensweise bei der automatischen Nutzung des Herds:

- Garzeit einstellen (max. 6 Stunden)
- Uhrzeit Ende des Kochvorgangs einstellen(innerhalb von 12 Stunden ab Programmierung)
- Temperatur und Kochfunktion des Herds einstellen.

Dieser Vorgang erfolgt folgendermaßen:

1. Abb. 5.7 - Garzeit mit der Taste (Symbol), einstellen; daraufhin gehen die Uhrzeiger aus und es leuchtet ein Zeiger auf der 12 auf.
2. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste (+) drücken. Daraufhin leuchtet ein Zeiger auf (wie ein Minuten- oder Sekundenzeiger). Jedes Segment, das nach und nach aufleuchtet, zeigt eine Minute an. Nach jeweils 12 Minuten leuchtet zusätzlich ein inneres Segment auf (5 Segmente entsprechen einer Stunde). Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste (−) korrigieren.
3. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden erneut die Taste (Symbol) drücken; daraufhin gehen die inneren Leuchtsegmente auf die aktuelle Uhrzeit über.
4. Abb. 5.7 - Innerhalb von 7 Sekunden die Taste (+) drücken. Die Leuchtsegmente gehen auf die Uhrzeit über, zu der der Kochvorgang erfolgen soll. Wenn die Zeit versehentlich zu lang eingestellt wird, mit der Taste (−) korrigieren.
5. Abb. 5.7 - Nach 7 Sekunden erscheinen wieder die Uhrzeiger und die Leuchtsegmente geben die Garzeit an.
6. Die gewünschte Temperatur und die Kochfunktion mit den Umschalt- und Thermostatknäufen einstellen (siehe entsprechende Kapitel). Nun ist der Herd programmiert, d.h. er schaltet zur gewünschten Uhrzeit ein und bleibt die eingestellte Garzeit über eingeschaltet, die durch die Leuchtsegmente angegeben wird. Danach schaltet der Herd automatisch ab.

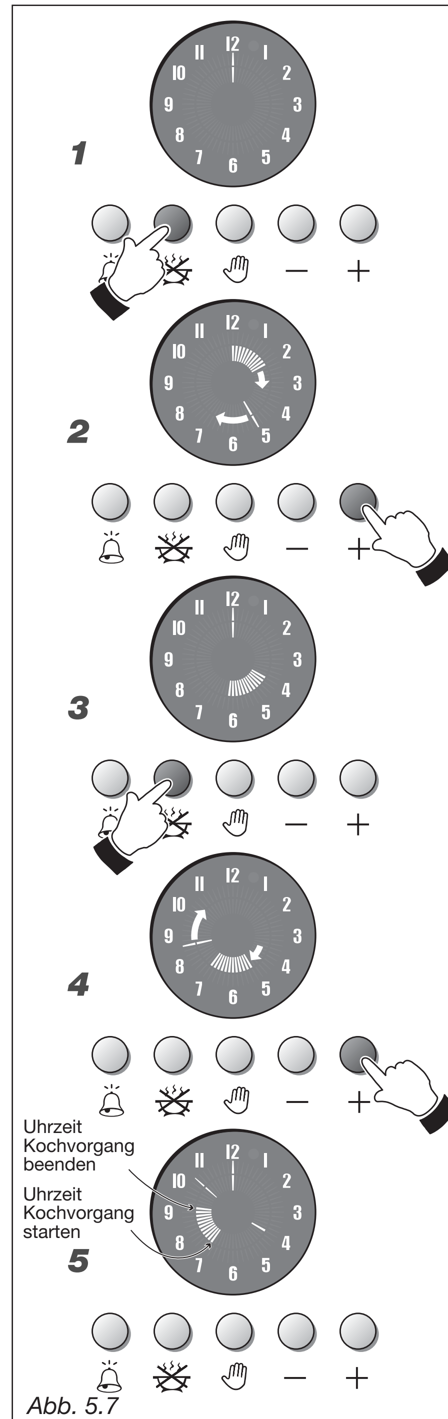


Abb. 5.7

Wenn der Kochvorgang startet, blinken die inneren Segmente auf und melden dadurch, dass der Kochvorgang läuft. Während der Garzeit gehen die Segmente nach und nach aus (je ein Segment alle 12 Minuten).
Die eingestellte Garzeit kann bei laufendem Kochprogramm jederzeit geändert werden.
Erst die Taste und dann die Tasten ⊕ oder ⊖ drücken.

Nach Ablauf der Garzeit geht das letzte Segment aus und der Herd schaltet ab. Alle Ziffern an der Uhr blinken und es ertönt ein intermittierendes akustisches Signal.

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgeschaltet werden.

Um die blinkenden Ziffern an der Uhr abzuschalten, die Taste drücken.

Das Kochprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem 2 Sekunden lang die Taste gedrückt wird.

Achtung: Wenn das automatische Kochprogramm beendet ist, sofort den Umschaltknauf und den Thermostatknauf ausschalten (OFF).

Achtung: Bei jeder Stromunterbrechung wird die Uhr auf Null gestellt und alle eingestellten Programme werden gelöscht.
Der erfolgte Stromausfall wird durch Blinken der Ziffern ohne Leuchtzeiger gemeldet - abb. 5.9).

Blinken – Ende des Kochvorgangs

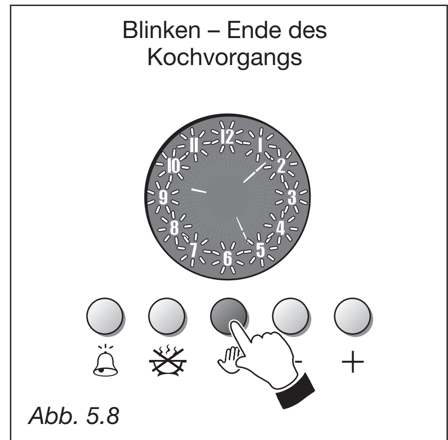


Abb. 5.8

Blinken – nach einem Stromausfall

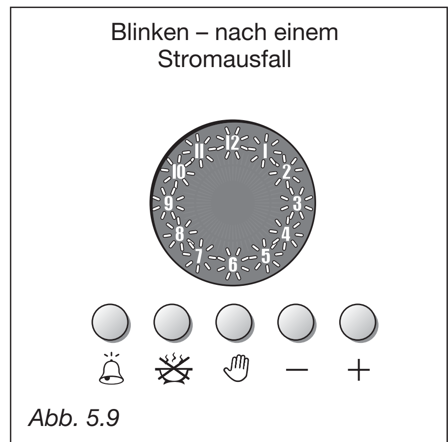


Abb. 5.9

Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

GLASKERAMIK-KOCHMULDE

– Seite 46

ROSTFREIER STAHL-MODELLE – OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

OPGELET
De voorste oppervlakken in roestvrij staal (bedieningspaneel, ovendeur, te openen lade of ruimte) gebruikt in dit kookfornuis zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt. Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.
ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

ROSTFREIER STAHL-UND ALUMINIUM-TEILE – GEMALTE UND GEDRUCKTE OBERFLÄCHEN.

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.
Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

AUSWECHSELN DER BACKOFENLAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.
Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

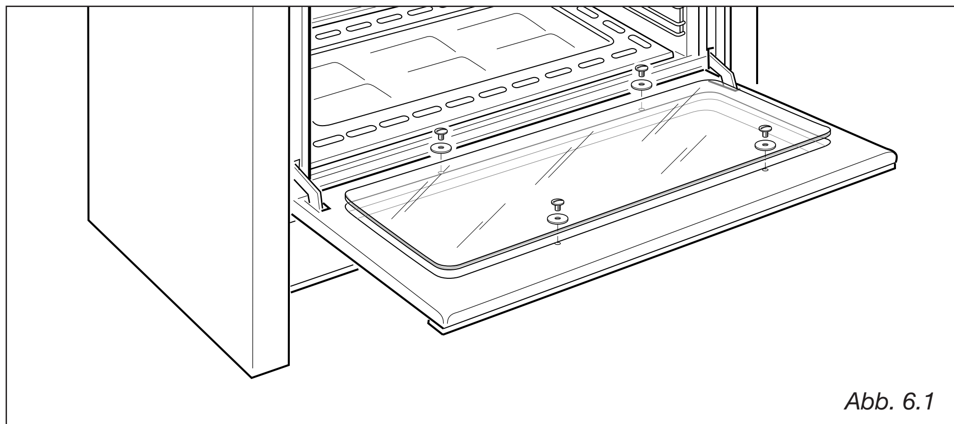


Abb. 6.1

OFENTÜR

Die Innere Glasscheibe kann leicht zur Reinigung abmontiert werden; dazu die 4 Befestigungsschrauben abschrauben (Abb. 6.1).

ABTEIL TELLERWÄRMER

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 6.2) geöffnet wird.

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

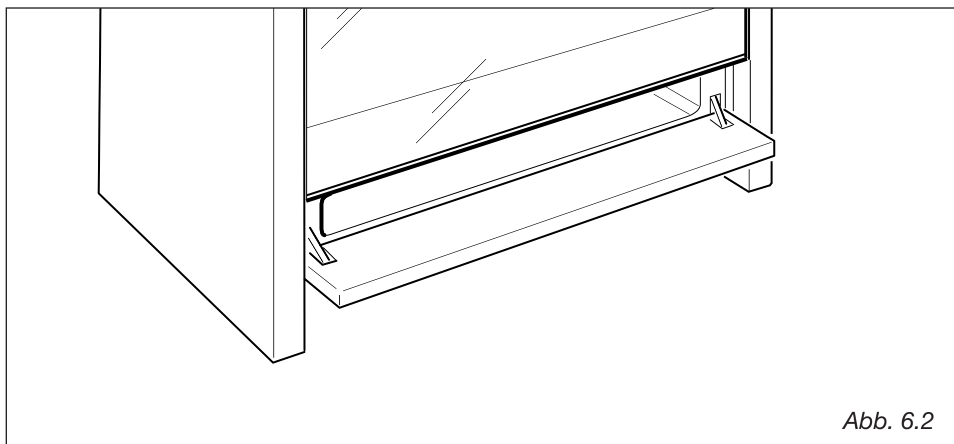
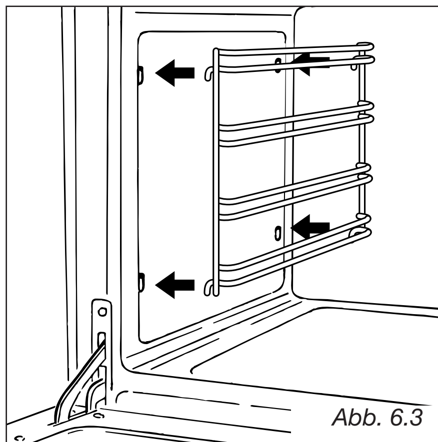


Abb. 6.2

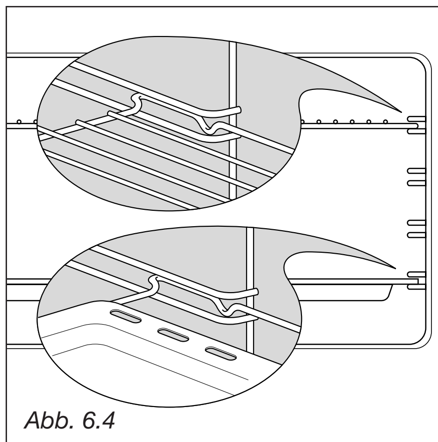
BACKOFEN

Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Zur Reinigung des Backofeninneren nehmen Sie die Seitenhalterungen heraus und setzen sie danach wieder ein, wie im nächsten Kapitel beschrieben. Wärmen Sie den Backofen leicht an und reinigen Sie die Innenwände mit einem Lappen, mit sehr heißem Seifenwasser oder einem anderen geeigneten Mittel. Der Backofenboden, die Seitenhalterungen, die Fettpfanne und der Grillrost können herausgenommen und im Spülbecken gereinigt werden.
Der Backofen muß wähvend der Reinigung ausgeschaltet sein.


Abb. 6.3

EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

– Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 6.3).
– Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 6.4 dargestellt.
  Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.
– Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.


Abb. 6.4

FETTPFANNE

Die Fettpfanne muss richtig auf das spezielle Aufnahmegestell (Abb. 6.5) positioniert und in die Führungen der seitlichen Gestelle geschoben werden (Abb. 6.6).

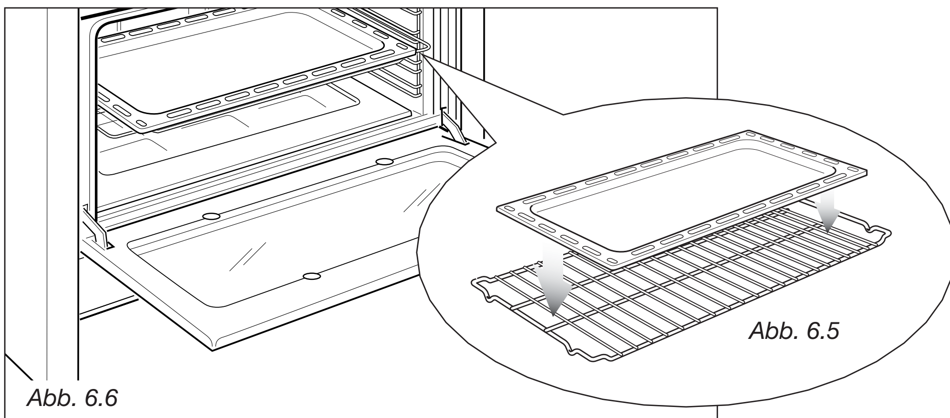

Abb. 6.5

Abb. 6.6

ABNEHMEN DER OFENTÜR

(zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen (abb. 6.7Aa).
2. Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 6.7b).
3. Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 6.7c).
4. Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitzen) (abb. 6.7d).
5. Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

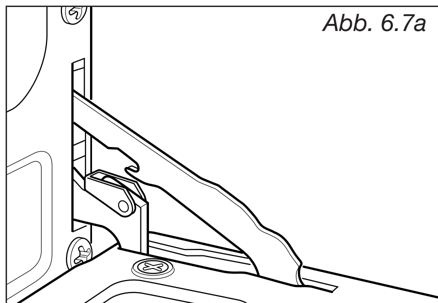


Abb. 6.7a

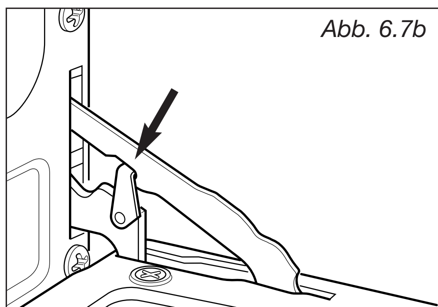


Abb. 6.7b

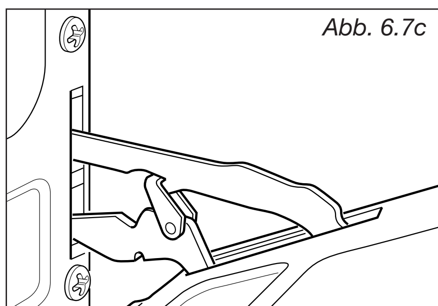


Abb. 6.7c

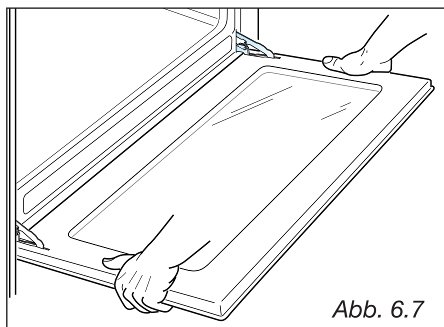


Abb. 6.7

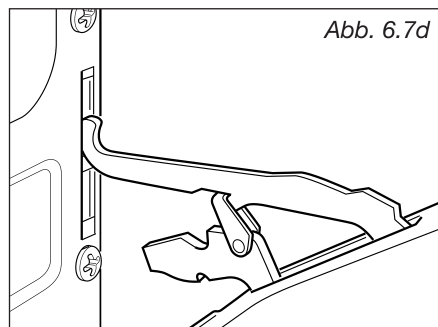


Abb. 6.7d

Einbau-Anleitung

WICHTIG

– Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.

– Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.

– Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.

– Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

7 - GEBRAUCH

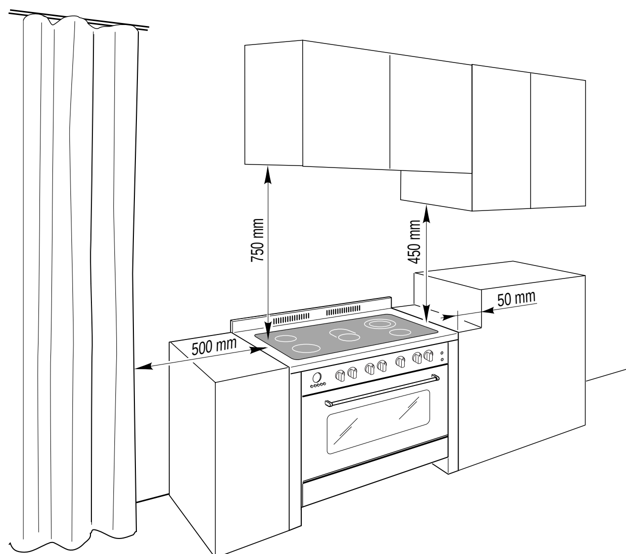


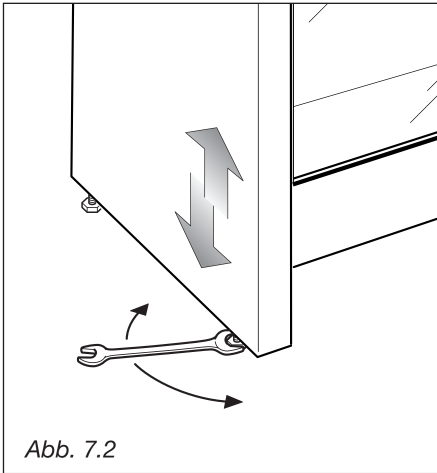
Abb. 7.1

GEBRAUCH DES KÜCHENHERDS

Die Montagebedingungen betreffend die am Küchenherd anliegenden Flächen müssen zum Schutz gegen Übererhitzung den Abbildungen 7.1 entsprechen.

Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.

Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.


Abb. 7.2

INSTALLATION DER EINSTELLBAREN FÜSSE

Der Küchenherd wird mit 4 einstellbaren Füssen geliefert, um ihn nivellieren zu können. Die Füße mit einem Schlüssel AUF- oder ZUSCHRAUBEN (Abb. 7.2).

Wichtig: Die Anweisungen der Abbildungen 7.2a und 7.2b auf jeden Fall beachten.

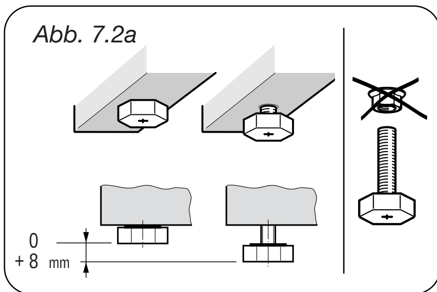


Abb. 7.2a

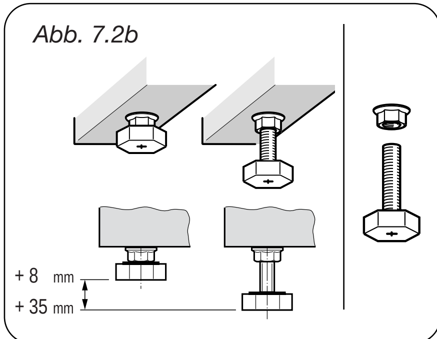


Abb. 7.2b

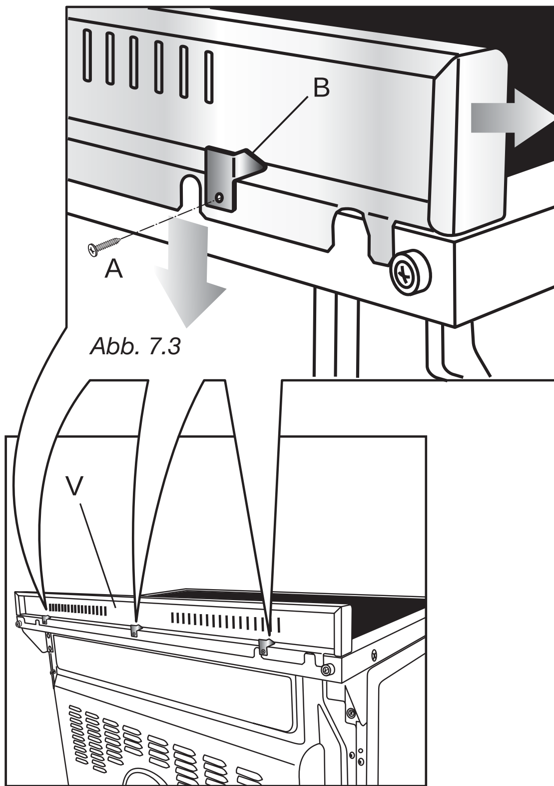


Abb. 7.3

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung “V” montieren (Abb. 7.3).

Bitte Folgendes beachten:

- Die Schutzabdeckung “V” ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
- Die Schutzabdeckung ist mit den beiliegenden drei Halterungen „B” an der Kochmulde zu befestigen (siehe Abb. 7.3).

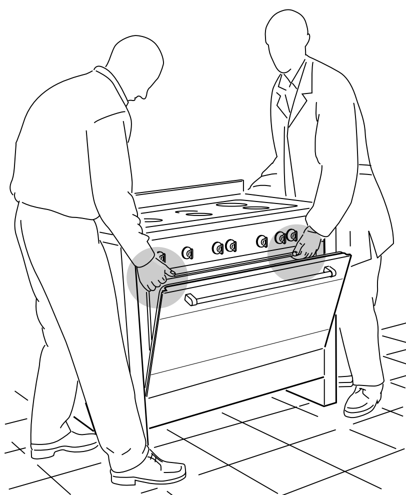


Abb. 7.4

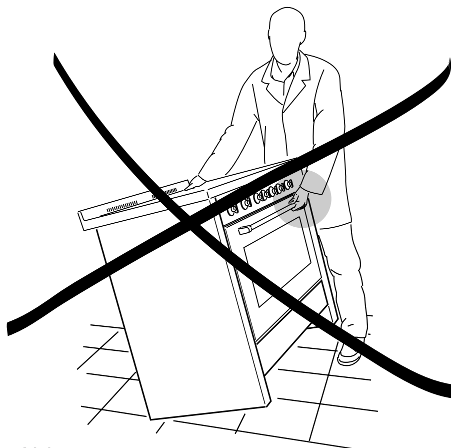


Abb. 7.5



Abb. 7.6

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS
Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 7.4).

HINWEIS
Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 7.5).

HINWEIS
Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 7.6).
Die Füße vom Boden heben (Abb.7.4).

8 - ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
  Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

- Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig oder falls der Gerätestecker für die Steckdose nicht geeignet sein sollte, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.
Dieser muß insbesondere kontrollueren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

WICHTIG: dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

WARNUNG!
Das Gerät muss geerdet werden.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

– Die beiden Schrauben entfernen, mit denen die Abschirmung “**A**” hinter dem Herd befestigt ist (Abb. 8.1).

– Die Kabelklemme **D** vollständig öffnen.

– Mit einem 5-poligen Endblock befestigen und die U-Schrauben gemäß Diagramm in den Abb. 8.2 – 8.3 am Endblock “**B**” (Abb. 8.1) anordnen.

– Hauptkabel (Typ H05 RR-F) mit mindestens 6 mm^2 Querschnitt in die Kabelklemme “**D**” stecken.

– Phasen und Erdleiter gemäß Abb. 8.1 an das Endstück “**B**” anschließen.

– Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme “**D**” befestigen.

– Schutzdechel “**A**” festschrauben.

N.B. Der Erdleiter muss 3 cm länger als der Nulleiter und die Stromleiter sein.

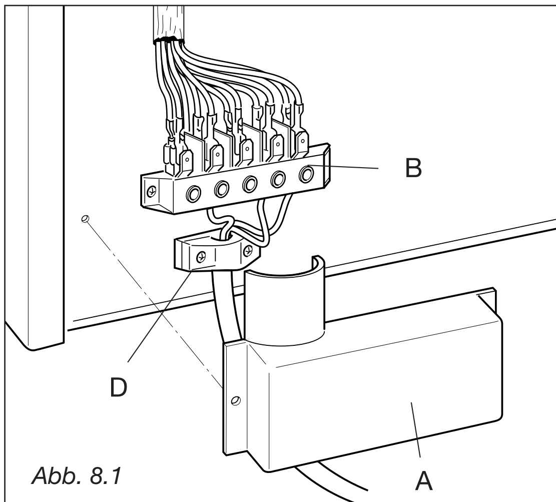
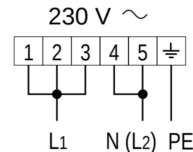


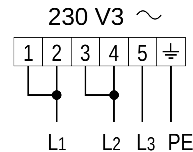
Abb. 8.1

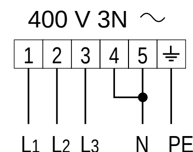
STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG “TYP H05RR-F”

230 V ~	3 x 6 mm^2 (**)
230 V ~	4 x 4 mm^2 (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm^2 (**)

(**) – Direktanschluß mit Wandanschluß-Dose.
– Simultaneitätsfaktor anwenden







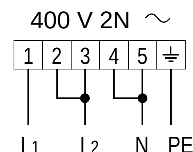
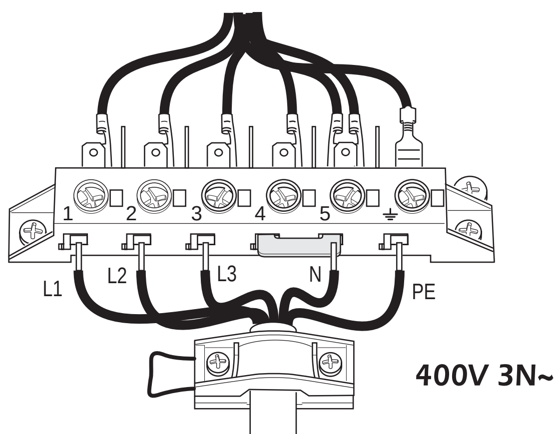
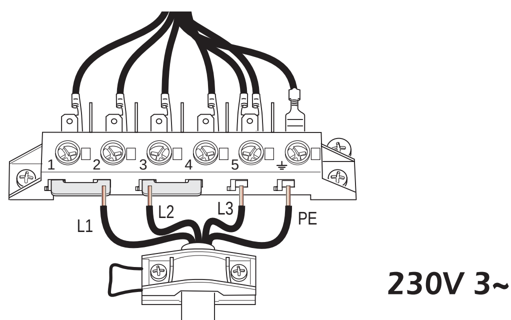
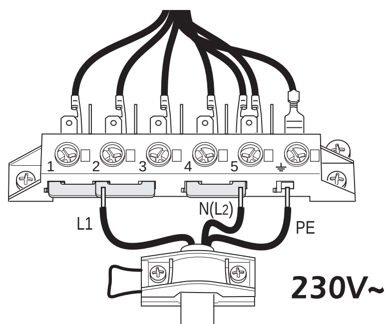


Abb. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

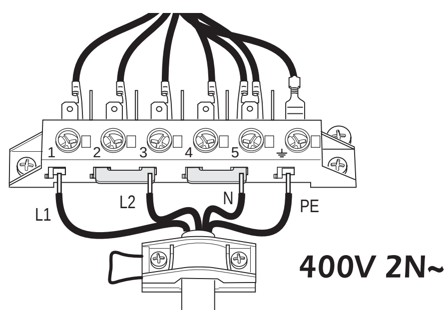

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

Abb. 8.3

Cher Client

Vous venez d’acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l’utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d’en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D’UTILISATION.

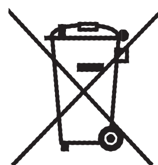
Les instructions et les conseils qu’elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l’utilisation pour laquelle elle a été conçue, c’est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l’utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l’appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l’un des centres de collecte sélective prévus par l’administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d’éviter les retombées négatives pour l’environnement et la santé dérivant d’une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources. Pour rappeler l’obligation d’éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d’un caisson à ordures barré.

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales.

En particulier:
- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- **Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.**
- **Après avoir utilisé la cooker, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture.**
- Eviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi du four, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.
- **Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.**
- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.
- **Risque d'incendie!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four et dans le espace chauffe-plats: il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Dès que l'on remarque une fente sur le zone de cuisson, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.

IMPORTANT:
Cet appareil a été projeté et construit uniquement pour la cuisson des mets domestiques (électroménagers) et il n'est pas apte à une utilisation non domestique donc il ne peut pas être utilisé dans une local commercial.

Nota: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement que se entendre fonctionner tout les fois que le four ou le grilloir sont en marche.

1 - TABLE DE TRAVAIL

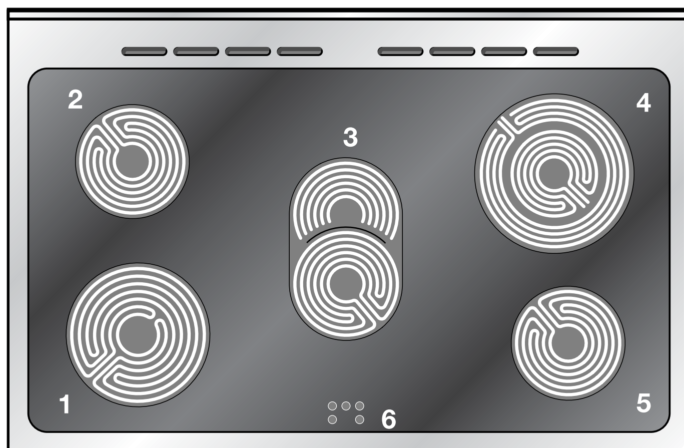


Fig. 1.1

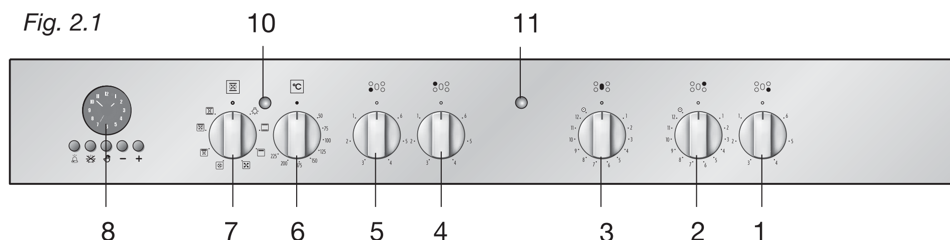
TABLE DE TRAVAIL en VITROCERAMIQUE

1. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 180	1700 W
2. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
3. Zone de cuisson double ovale	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Zone de cuisson double circulaire	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
6. Témoins lumineux de chaleur résiduelle		

Attention: Dès que l’on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l’appareil et appeler le Service Après -Vente.

2 - TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson centrale
4. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
5. Manette commande zone de cuisson avant gauche
6. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
7. Manette commande thermostat four multifonctions
8. Horloge/programmateur électronique

Lampes de contrôle:

10. Témoin de la témpérature four électrique
11. Témoin de ligne

CARACTERISTIQUES DE LA TABLE EN VITROCERAMIQUE

La table de cuisson en vitrocéramique est caractérisé par une rapide transmission de chaleur en verticale des éléments chauffants, placés sous le plan, aux casseroles posées au-dessus de ceux-ci.

Par contre la chaleur ne se propageant pas horizontalement, la vitrocéramique reste "froide" à quelques centimètres de la zone de cuisson.

Les 5 zones de cuisson sont représentées par les 5 disques du plan.

REMARQUE IMPORTANTE:
Les éléments de chauffage incorporent un limiteur de température qui commute sur ON/OFF (MARCHE/ARRET) l'élément dans tous les réglages, afin de protéger contre toute surchauffe la vitrocéramique.
L'emploi de marmites impropres et/ou de mauvais positionnement de la marmite provoquera une intervention plus fréquente du limiteur de température, ayant pour résultat une réduction des qualités de cuisson.

FOYER RAYONNANTE "3 CIRCUITS"

L'élément réchauffant est constitué de 3 résistances électriques qui peuvent fonctionner en même temps ou séparément selon la position du bouton à 7 positions (fig. 3.1).
Elle atteint la températuer de cuisson en très peu de temps.

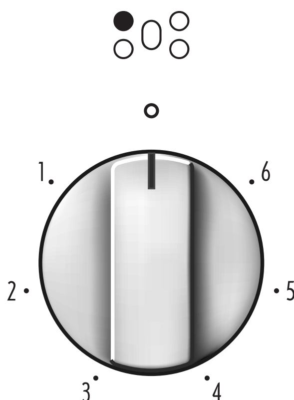


Fig. 3.1


Fig. 3.2

ZONES DE CUISSON (DOUBLE ET OVALE)

L'élément chauffant de la zone principale est commandé par un régulateur continu d'énergie de 1 (température minimale) à 12 (température maximale) (fig. 3.3).

En allumant de deuxième élément (fig. 3.4 et 3.5), les surfaces des zones de cuisson arrière droite et central peuvent être élargies.

Pour cela, tourner le bouton de réglage complètement vers la droite(position ⊙).

Avant l'allumage de la table, vérifier qu'il soit propre.

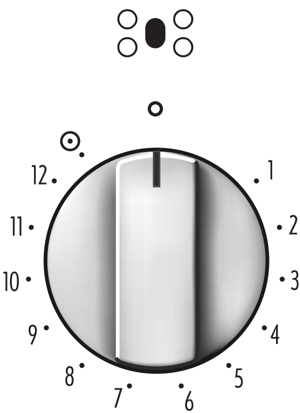


Fig. 3.3

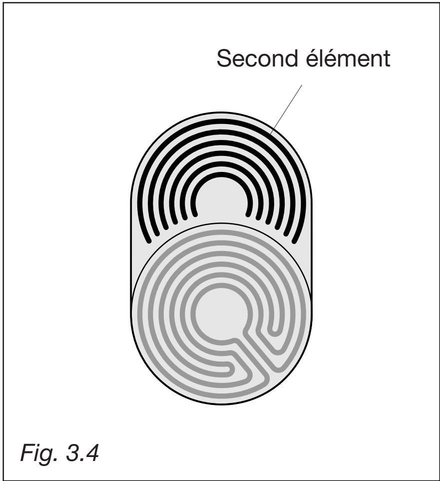


Fig. 3.4

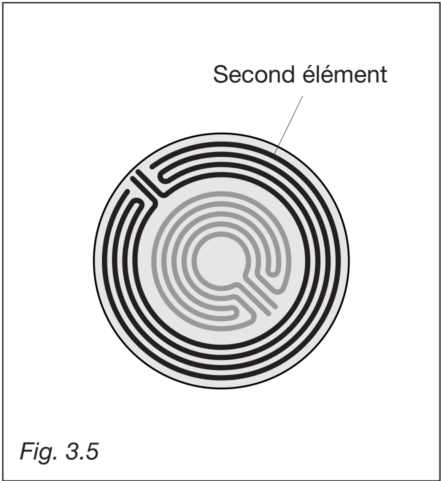


Fig. 3.5

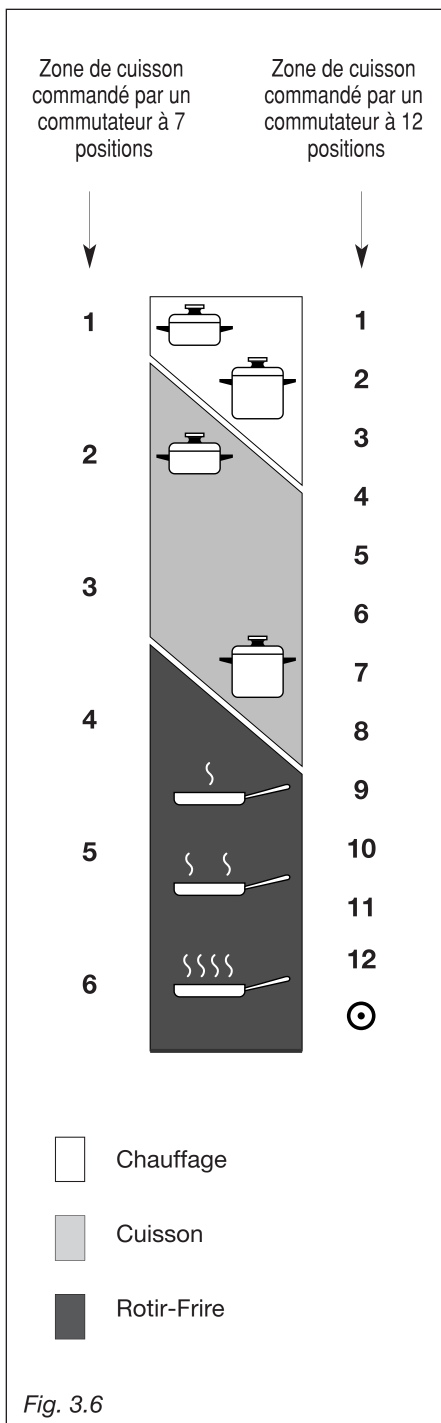


Fig. 3.6

EXEMPLES DE CUISSON

Position manette		TYPE DE CUISSON
0	0	Eteint
1 2	1 2	Pour fondre (beurre, chocolat).
2	2 3 4	Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.
3	4 5 6	Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; réduction de sauces ou crèmes.
3 4	6 7	Ebullition des aliments; Pot au feu; soupes; cuisson à la vapeur.
4	7 8	Pâtes, riz en récipient ouvert; Escalopes;
4 5	8 9 10	Ebullition de grands volumes; Grillades express;
6	11 12	Fritures, frites; steaks; beignets.
	⊙	Allumant une deuxième zone de cuisson (Seulement double ou ovale zones radiantes)

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

TEMOINS D'INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE

Dans la partie avant du plan de travail se trouvent 5 témoins d'indication, chacun relié à une zone de cuisson.
Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C, la lampe-témoin s'allume également pour signaler que la plaque est chaude.
Ce témoin reste allumé, même si l'on a éteint le foyer, pour signaler que la plaque est encore chaude dans cette zone de cuisson.
La chaleur résiduelle persiste un certain temps après l'extinction du foyer correspondant.

Il faut donc éviter de poser les mains sur la zone de cuisson et surtout éloigner les petits enfants.

Le témoin s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 60°C.

Attention: La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

CONSEILS POUR UNE CUISSON CORRECTE ET RAPIDE:

– Pour abréger le temps de cuisson, tourner la manette sur le max et, après un bref intervalle, positionner la manette à l'allure établie.

– Utiliser de récipients à fond plat. Il est souhaitable que le fond du récipient présente le même diamètre (ou légèrement supérieur) que celui de la zone de cuisson, pour mieux exploiter l'énergie.

– Puisque la zone de cuisson reste chaude pendant une durée appréciable après l'extinction du foyer, on peut éteindre quelques minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle de la plaque vitrocéramique permettra d'achever la cuisson.

– Pour économiser de l'énergie électrique, utiliser des couvercles, lorsque c'est possible.

– Ne jamais faire cuire les aliments directement sur la table vitrocera-mique, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

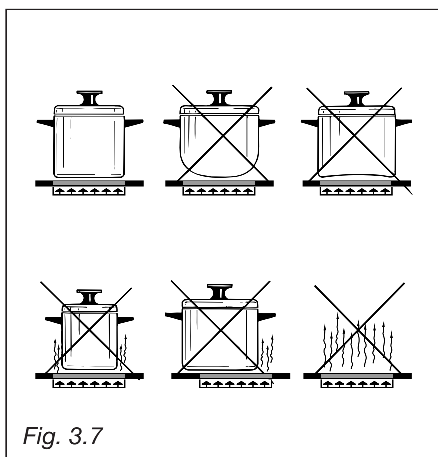


Fig. 3.7

Conseils pour une utilisation sûre de la plaque:

- Avant d’allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue.
  Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l’allumage et de la retirer après l’extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque.
  Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Eviter que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.
- Ne pas utiliser la plaque si la vitre est brisée ou fêlée. Detachez l’appareil du reseau électrique.
- Ne pas s’approcher des zones de cuisson lorsqu’elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu’elle est chaude.
- Rappelez-vous que les zones de cuisson restent chaudes pendant une durée assez importante (30 min. environ) après extinction.
- N’utiliser pas la plaque comme surface d’appui.
- Huile et gras peuvent s’allumer s’ils sont surchauffés. Faire attention.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.
- **Dès que l’on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l’appareil et appeler le Service Après -Vente.**
- Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser le gril comme plan d’appui.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s’assurer que l’appareil soit éteint.

Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépots d’autres substances (fig. 3.8). Enlever la poussière avec un chiffon humide.
On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs.
En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
On recommande d’éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d’aluminium, sucre ou produits très sucrés.
Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l’enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d’éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
Eviter d’utiliser de couteaux ou d’objets pointus car ils pourrait abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
Eviter également l’utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!
En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

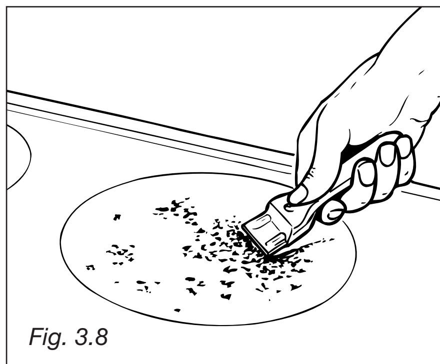


Fig. 3.8

4 - FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.
Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.
Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	1725W
– Résistance de la voûte	1725 W
– Résistance de grilloir	2500 W
– Résistance circulaire	2500 W
– Moteur ventilateur	25 W
– Lampe du four	15 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (225°C) pendant 60 minutes à la fonction et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions et afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.
Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée
Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

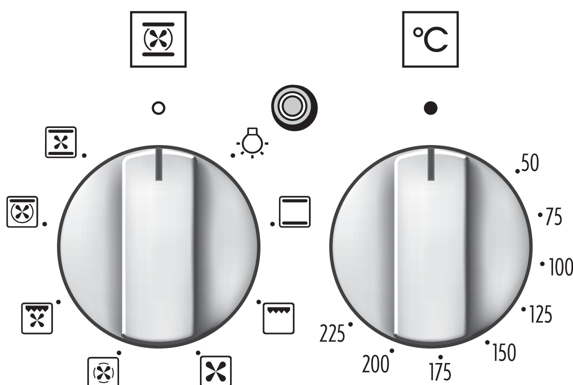


Fig. 4.1 *Fig. 4.2*

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

L’allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 225° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l’une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.
La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:
Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l’extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.
Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50°** et **225°C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.
Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.
A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:
Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.
Un kilo nécessite d'environ une heure.
Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:
Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.
Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.
La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.
Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 175 °C max par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.
Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.
La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.
La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:
Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.
La température doit être réglée de **50°** à **225°** C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:
Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

a. Positionner la manette du commutateur à l'allure
b. Positionner la manette du thermostat à la position 175 °C et préchauffer le four.
c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures et du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.
On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.
Les seules précautions a prendre sont les suivantes:

– Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
– L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure et le thermostat à l'allure 150 °C.
Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

– qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C

– que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.
Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.
Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.
La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.
Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.
Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°
Gâteau chocolat	150°
Riz au four	150°
Pâté de lapin	175°
Soufflé au fromage	175°
Boeuf aux oignons	175°
Couronne de macaroni	175°
Quatre-quarts	175°
Crème caramel	175°
Tomates farcies	200°
Pizza	200°
Daurade oignons	200°
Truites amandes	200°
Merlans au four	200°
Canard	200°
Pommes de terre au four	200°
Tarte aux pommes	200°
Choux à la crème	200°
Poivrons grillés	225°
Côtelettes veau	225°
Côtelettes mouton	225°
Rôti veau	225°
Poulet rôti	225°
Pommes au four	225°
Oeufs cocotte	250°
Omelette	250°
Rôti de boeuf	250°
Gigot	250°
Epaule mouton	250°
Macaroni au gratin	250°

5 - HORLOGE/PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

L'horloge/programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions ci-dessous, programmables d'une seule main:

- Horloge 12 heures à aiguilles lumineuses (heures, minutes et secondes).
- Compte-minutes (jusqu'à 60 minutes).
- Programme de cuisson automatique du four. Allumage à l'heure programmée (au plus tard 12 heures après la programmation) et extinction automatique au terme de la cuisson programmée (max. 6 heures).
- Programme de cuisson semi-automatique du four. Extinction automatique du four au terme de la cuisson programmée (max. 6 heures).

Description des touches:

Compte-minute

Temps de cuisson/Heure de fin de cuisson

Réglage heure/Annulation programmes

Avance des chiffres de toutes les fonctions

Recul des chiffres de toutes les fonctions

Note: la programmation (à l'aide d'une seule main) s'effectue en appuyant sur la touche correspondant à la fonction voulue et après l'avoir relâchée, il suffit de programmer la durée dans un délai de 7 secondes à l'aide de la touche ⊕ ou ⊖.

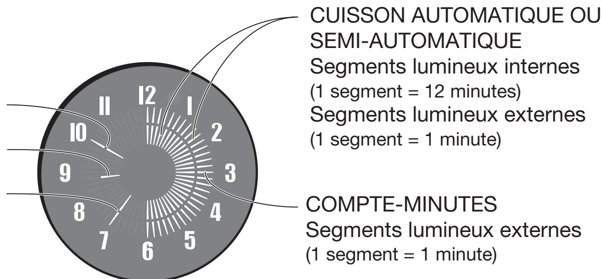
L'horloge/programmateur se remet à zéro à chaque coupure de courant.

HORLOGE:

Aiguille lumineuse des minutes

Aiguille lumineuse des heures

Aiguille lumineuse des secondes



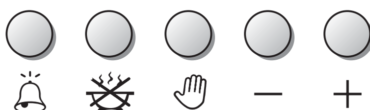


Fig. 5.1

HORLOGE (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Au premier branchement électrique du four ou après une coupure de courant, tous les chiffres du programmateur clignotent.
2. Fig. 5.2 - Pour régler l'heure appuyer sur la touche (main) pendant une seconde; ensuite l'aiguille s'allume sur le 12.
3. Fig. 5.2 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) ou (–) pour régler les aiguilles lumineuses des heures et des minutes. Une fois le réglage effectué, au bout de 7 secondes, s'affiche l'aiguille lumineuse des secondes.

Note: le réglage de l'horloge entraîne la remise à zéro des éventuels programmes en cours ou configurés.

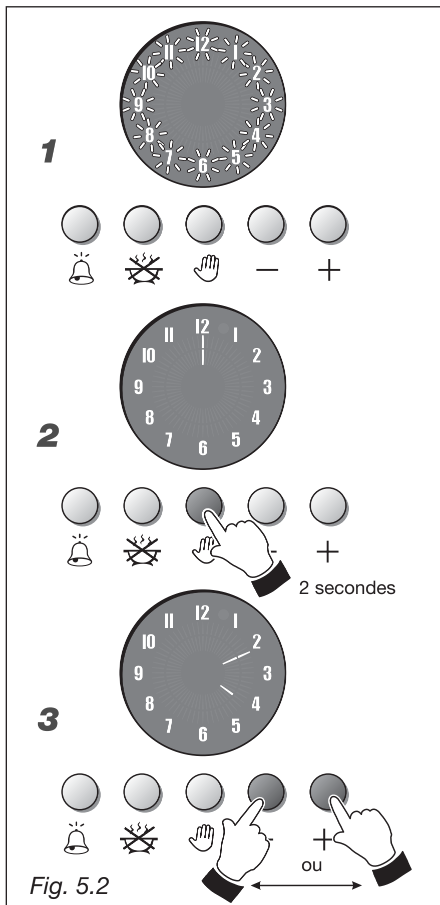


Fig. 5.2

CUISSON MANUELLE SANS PROGRAMMATEUR (fig. 5.3)

Pour pouvoir utiliser manuellement le four, à savoir sans recourir au programmateur, il est nécessaire que les chiffres ne clignotent pas ou qu'aucun segment lumineux interne ne soit allumé (aucun programme de cuisson semi-automatique ou automatique ne doit être activé).

A. Fig. 5.3 - Programmateur avec programme activé. Pour annuler le programme, appuyer sur la touche (main) pendant 2 secondes; les segments lumineux internes doivent ensuite s'éteindre.

B. Fig. 5.3 - Programmateur avec chiffres clignotants (cette condition se présente après l'extinction du signal sonore de fin de cuisson). Appuyer sur la touche (main). Les chiffres doivent ensuite devenir stables et le programmateur doit passer en manuel.

Attention: au terme de la cuisson éteindre le four manuellement en plaçant aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat sur la position d'arrêt (OFF).

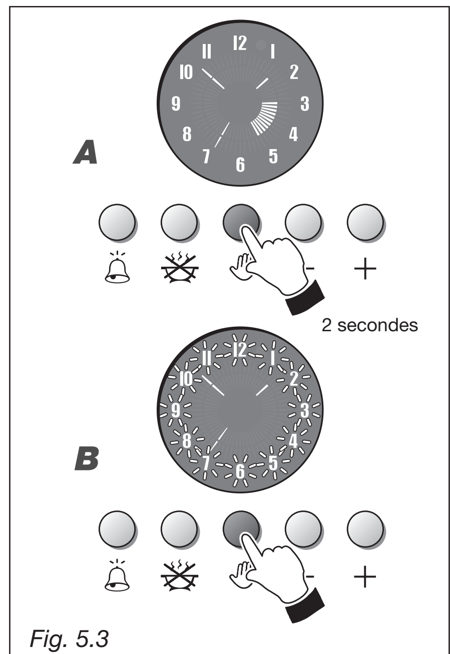


Fig. 5.3

COMPTE-MINUTES (fig. 5.4)

Le compte-minutes a uniquement une fonction d'indicateur sonore qu'il est possible de régler sur une durée maximum de 60 minutes.

1. Fig. 5.4 - Pour programmer la durée, appuyer sur la touche (🔔).
2. Fig. 5.4 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) jusqu'à ce que les segments externes correspondant à la durée voulue ne s'allument (chaque segment correspond à 1 minute). Dans le cas où la durée voulue serait dépassée, appuyer sur la touche (−) pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.4 - Le compte à rebours commence immédiatement et est visualisé par une aiguille lumineuse qui tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et qui à chaque tour (1 minute) éteint un segment.

Durant le compte à rebours, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant sur la touche (+) ou (−); pour annuler complètement le compte à rebours, appuyer sur la touche (−) jusqu'à ce que tous les segments externes allumés ne s'éteignent.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint et se déclenche un signal sonore intermittent qui peut être désactivé en appuyant sur n'importe quel touche. Ensuite le moniteur affiche à nouveau l'heure.

Pour afficher l'heure pendant le compte à rebours, appuyer sur la touche (🔔) (fig. 5.5) et la relâcher aussitôt; pour afficher à nouveau le compte à rebours, appuyer à nouveau sur la touche (🔔) et la relâcher aussitôt.

Note: la fonction compte-minutes peut être programmée y compris dans le cas où serait en cours une cuisson semi-automatique ou automatique.

ATTENTION: la fonction compte-minutes n'éteint pas automatiquement le four au terme de la durée programmée. Éteindre manuellement le four en plaçant les commandes du commutateur et du thermostat sur la position d'arrêt (OFF).

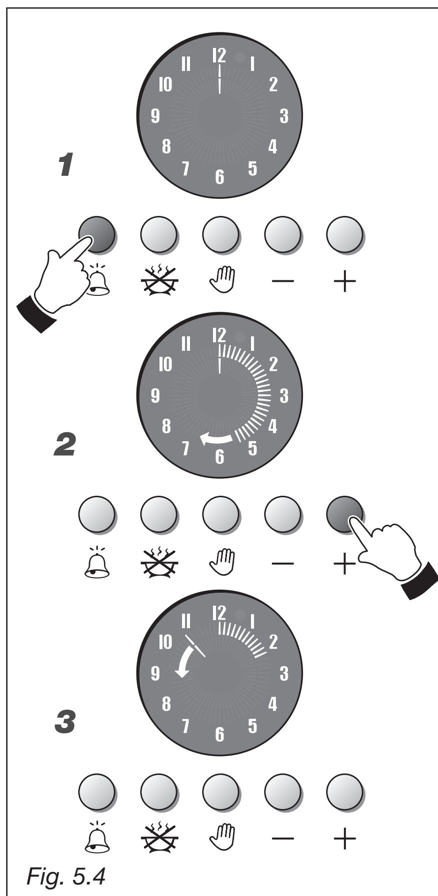


Fig. 5.4

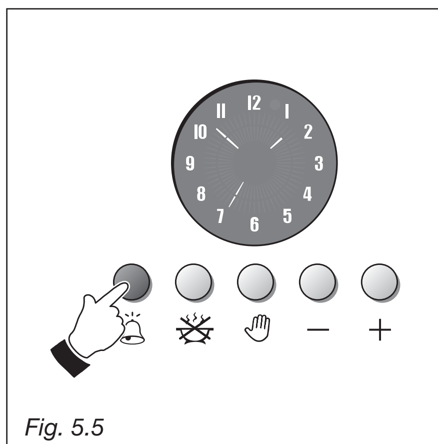


Fig. 5.5

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE (fig. 5.6)

Permet d'éteindre automatiquement le four au terme du temps de cuisson voulu.

1. Fig. 5.6 - Pour programmer le temps de cuisson (max. 6 heures) appuyer sur la touche ⊗. Les aiguilles de l'horloge doivent s'éteindre et doit s'allumer une aiguille sur le 12.
2. Fig. 5.6 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche ⊕ Une aiguille lumineuse (comme celle des minutes et des secondes) doit s'allumer. Chaque segment d'augmentation indique une minute. En outre toutes les 12 minutes, est allumé un segment interne (5 segments équivalent à une heure). En cas de dépassement de la durée voulue, appuyer sur la touche ⊖ pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.6 - Au bout de 7 secondes, les segments internes allumés, se positionnent sur l'heure actuelle pour indiquer la période de cuisson programmée.
4. Programmer la température et la fonction de cuisson du four en intervenant sur les commandes du commutateur et du thermostat (voir chapitres correspondants). Le four s'allume immédiatement et s'éteint automatiquement au terme de la durée programmée.

Durant la cuisson, les segments internes clignotent pour indiquer que la cuisson est en cours, et s'éteignent progressivement (un toutes les 12 minutes).

Durant le programme de cuisson, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant, tout d'abord sur la touche ⊗ puis sur la touche ⊕ ou ⊖.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint et le four est arrêté. Par ailleurs tous les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter et se déclenche un signal sonore intermittent.

Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter le clignotement des chiffres de l'horloge, appuyer sur la touche ✋

Le programme de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche ✋ pendant 2 secondes.

ATTENTION: au terme de la cuisson semi-automatique placer aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat du four sur la position d'arrêt (OFF).

Attention: une coupure de courant provoque la remise à zéro de l'horloge et l'effacement de tous les programmes configurés. Une fois le courant rétabli, les chiffres clignotent sans que ne soient affichées les aiguilles lumineuses - fig. 5.9).

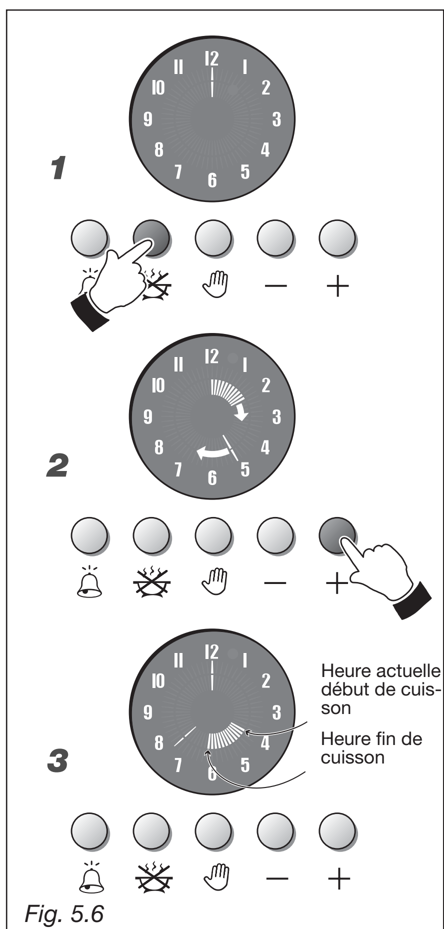


Fig. 5.6

CUISSON AUTOMATIQUE (fig. 5.7)

Permet d'allumer le four à une heure préétablie et de l'éteindre automatiquement au terme du temps de cuisson programmé. Pour la cuisson automatique dans le four, procéder comme suit:
- Programmer le temps de cuisson (max. 6 heures)
- Programmer l'heure de fin de cuisson (au plus tard 12 heures après la programmation)
- Programmer la température et la fonction de cuisson du four.

Ces opérations s'effectuent comme suit:

1. Fig. 5.7 - Programmer le temps de cuisson en appuyant la touche ,. Les aiguilles de l'horloge doivent s'éteindre et une aiguille doit s'allumer sur le 12.
2. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) Une aiguille lumineuse (comme celle des minutes et des secondes) doit s'allumer. Chaque segment d'augmentation indique une minute. En outre toutes les 12 minutes, est allumé un segment interne (5 segments équivalent à une heure). En cas de dépassement de la durée voulue, appuyer sur la touche (−) pour obtenir le réglage voulu.
3. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer à nouveau sur la touche ; les segments internes allumés doivent ensuite se positionner sur l'heure actuelle.
4. Fig. 5.7 - Avant que 7 secondes ne s'écoulent, appuyer sur la touche (+) jusqu'à ce que les segments allumés ne se déplacent sur l'heure à laquelle on souhaite qu'intervienne la cuisson. En cas de dépassement de l'heure voulue, appuyer sur la touche (−) pour obtenir le réglage voulu.
5. Fig. 5.7 - Au bout de 7 secondes s'affichent à nouveau les aiguilles de l'horloge et les segments allumés indiquent la période de cuisson.
6. Programmer la température et la fonction de cuisson en intervenant sur les commandes du commutateur et du thermostat du four (voir chapitres correspondants). Le four est à présent programmé: il s'allumera et restera allumé pendant tout l'intervalle indiqué par les segments lumineux et s'éteindra ensuite automatiquement.

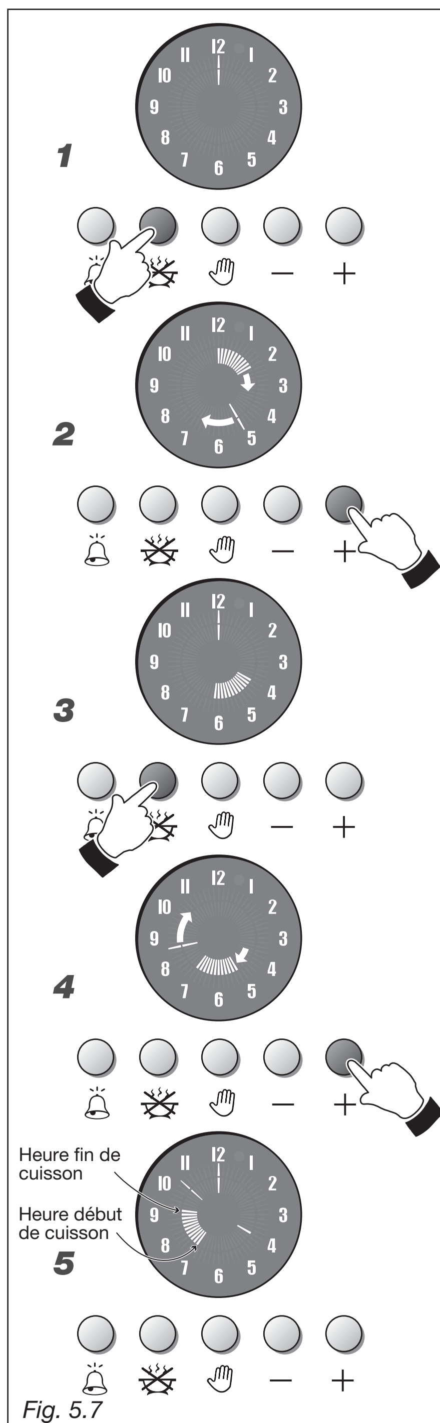


Fig. 5.7

Quand la cuisson commence les segments internes se mettent à clignoter pour indiquer que la cuisson est en cours, et s'éteignent progressivement (un toutes les 12 minutes).
Durant le programme de cuisson, il est possible de modifier à tout moment la durée programmée en appuyant, tout d'abord sur la touche puis sur la touche ⊕ ou ⊖.

Au terme de la durée programmée, le dernier segment lumineux s'éteint, tous les chiffres de l'horloge se mettent à clignoter et se déclenche un signal sonore intermittent.

Pour arrêter le signal sonore appuyer sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter le clignotement des chiffres de l'horloge appuyer sur la touche .

Le programme de cuisson peut annulé à tout moment en appuyant la touche pendant 2 secondes.

ATTENTION: au terme de la cuisson automatique placer aussitôt les commandes du commutateur et du thermostat du four sur la position d'arrêt (OFF).

Attention: une coupure de courant provoque la remise à zéro de l'horloge et l'effacement de tous les programmes configurés. Une fois le courant rétabli, les chiffres clignotent sans que ne soient affichées les aiguilles lumineuses - fig. 5.9).

Clignotement de fin de cuisson

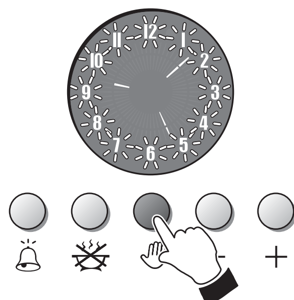


Fig. 5.8

Clignotement après coupure de courant.

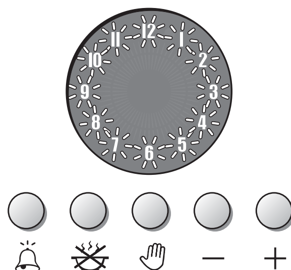


Fig. 5.9

6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

Attention!: pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson.
Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.
De préférence essuyer avec un tissu souple.
Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 88

MODELES EN ACIER INOXYDABLE - SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION
Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord, porte de four, abattant) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.
Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.
On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.
ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui déterioreraient la surface protective.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.
Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.
Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

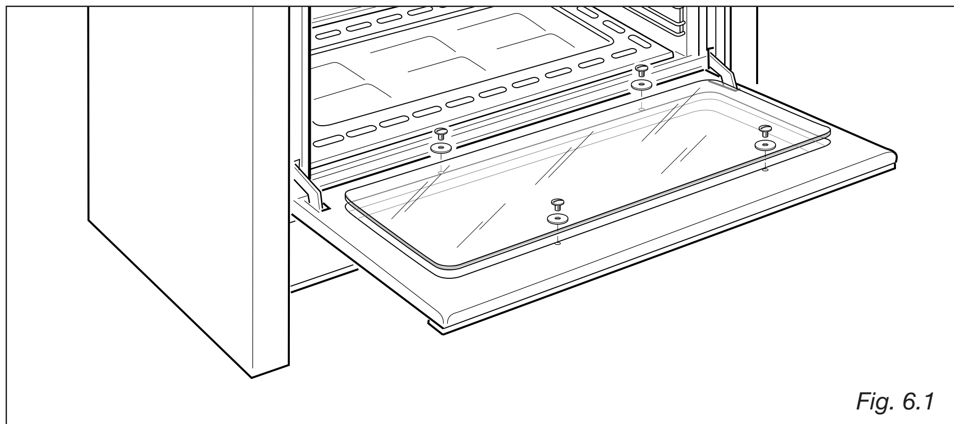


Fig. 6.1

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.1).

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.2).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

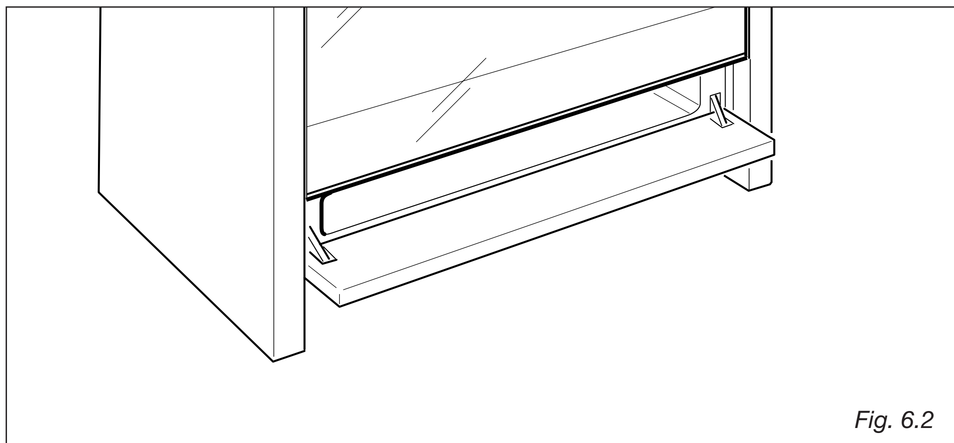
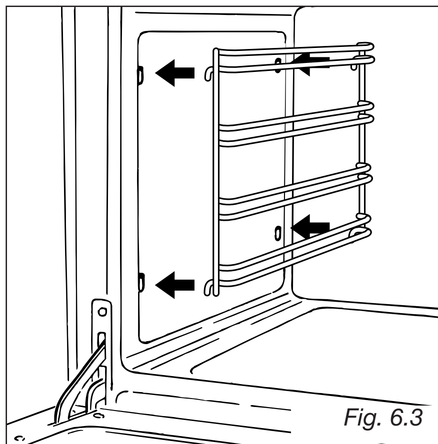


Fig. 6.2

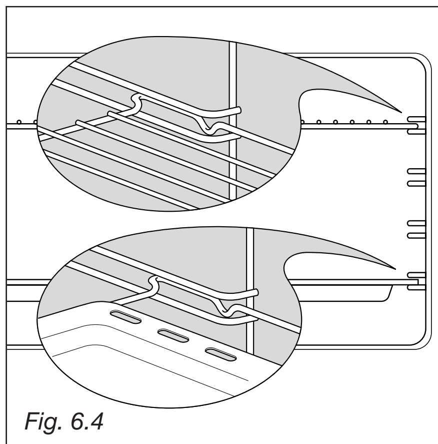
L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.
Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.
A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.
Les glissières latérales, le lèchefrites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.


Fig. 6.3

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

– Accrocher les grilles latérales fig. 6.3).
– Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite fig. 6.4.
  Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
– Pour le démontage opérer inversement.


Fig. 6.4

LECHEFRITE

La lèchefrite doit être positionnée correctement sur la grille (fig. 6.5), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.6).

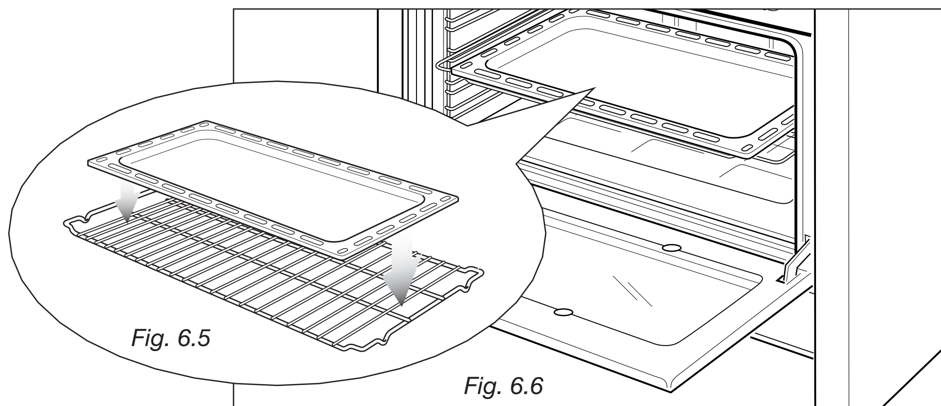

Fig. 6.5

Fig. 6.6

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

– Ouvrir complètement la porte du four (fig. 6.7a).

– Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.7b).

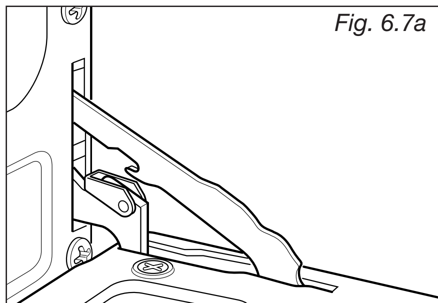
– Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.7.

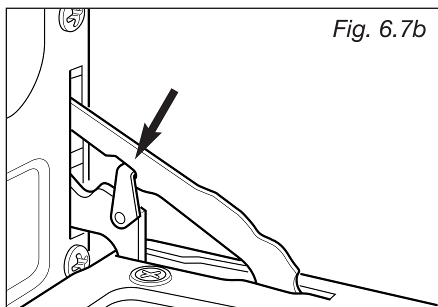
– En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.7c).

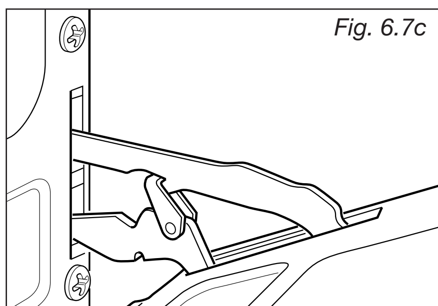
– Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.7d).

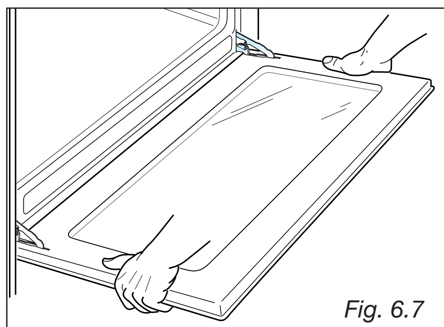
– Déposer la porte sur une surface douce.

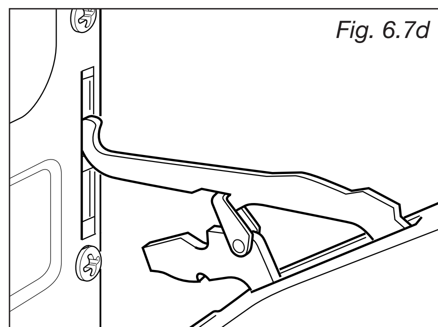
– Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.


Fig. 6.7a


Fig. 6.7b


Fig. 6.7c


Fig. 6.7


Fig. 6.7d

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

– L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée par des TECHNICIENS QUALIFIES. La non observation de cette règle annule la garantie.
– L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
– Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
– Les prises de courant du réseau, si elles se trouvent derrière la cuisinière, ne doivent pas se trouver à plus de 18 cm au-dessus du niveau du sol.
– Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

7 - INSTALLATION

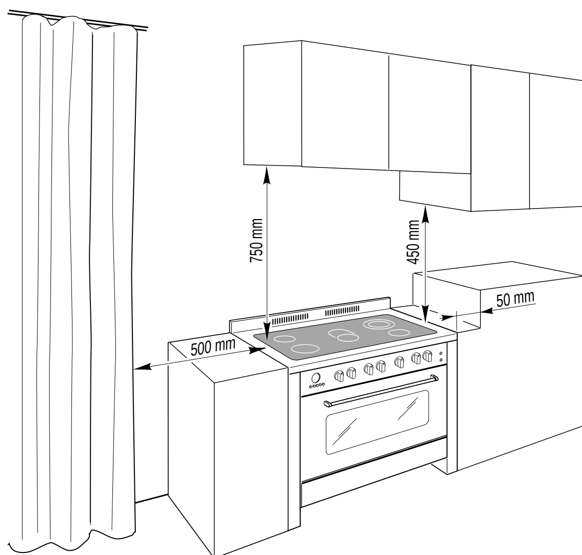


Fig. 7.1

INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 7.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

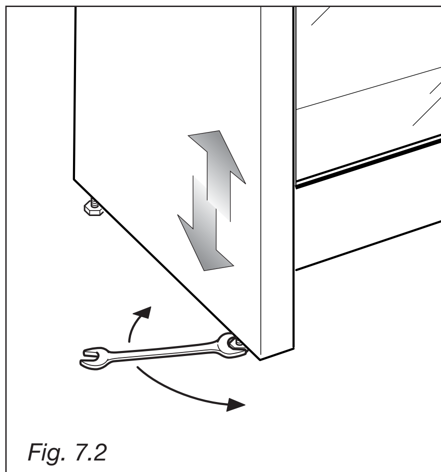
Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

La cuisinière est fournie avec 4 pieds réglables pour la mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les pieds avec une clé (fig. 7.2).

Important: Suivre scrupuleusement les indications illustrée dans le figures 7.2a et 7.2b.


Fig. 7.2

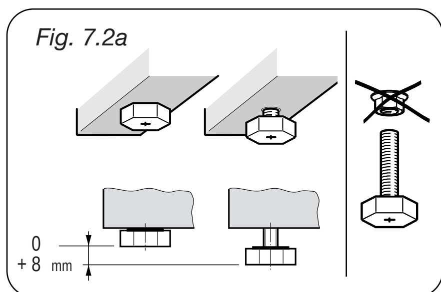


Fig. 7.2a

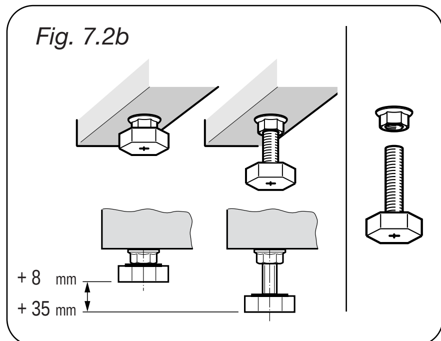


Fig. 7.2b

MONTAGE DU DOSSERET

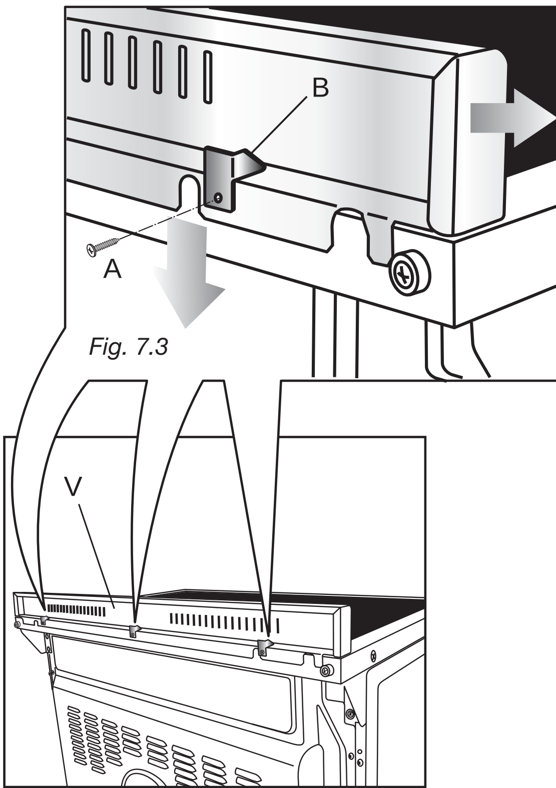


Fig. 7.3

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière “V” (fig. 7.3).

Prendre note que:

- On peut trouver la protection arrière “V” empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- La protection arrière doit être fixée au haut de la cuisinière à l'aide des trois supports “B” fournis avec l'appareil (cf. fig. 7.3).

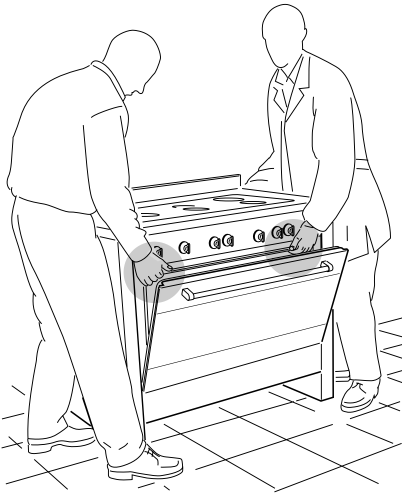


Fig. 7.4

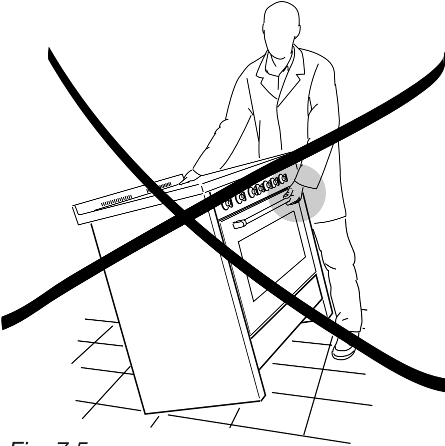


Fig. 7.5



Fig. 7.6

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT
Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 7.4).

AVERTISSEMENT
Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 7.5).

AVERTISSEMENT
Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.6).
Soulever les pieds du sol (fig. 7.4).

9 - PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.
Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.
Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand la cuisinière est installée.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.
Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.
Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

– Dévissez les vis de fixation de la protection "**A**" située derrière la cuisinière (fig. 8.1).

– Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "**D**" (fig. 8.1).

– Reliez les fils à la borne serre-fils "**B**" comme illustré dans les schémas de les figures 8.2 et 8.3.

  Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".

– Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "**D**".

– Remonter la protection "**A**".

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

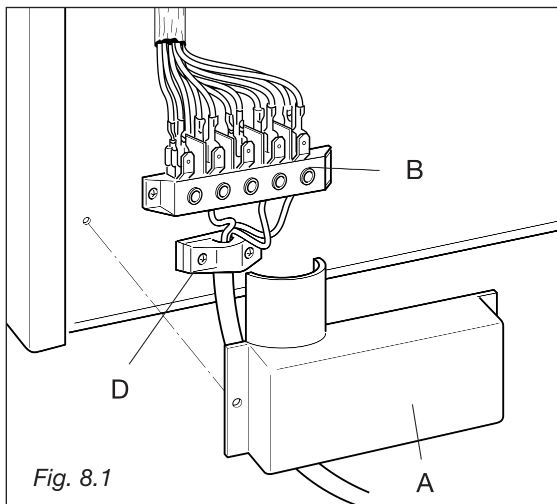
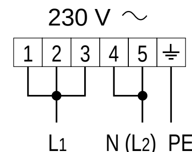


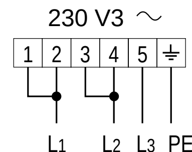
Fig. 8.1

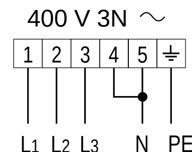
SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~	3 x 6 mm^2 (**)
230 V3 ~	4 x 4 mm^2 (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm^2 (**)

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale
– Facteur de contemporanéité appliqué







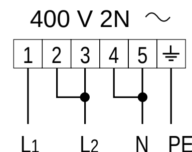
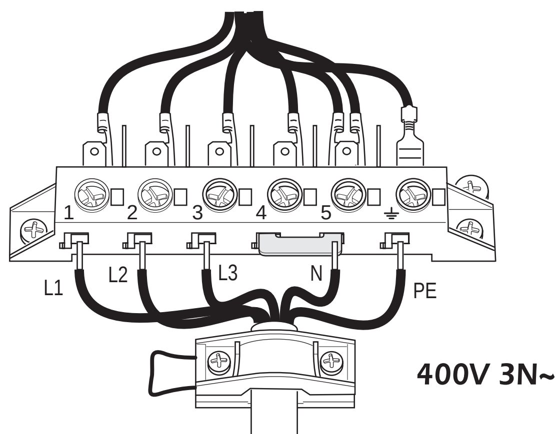
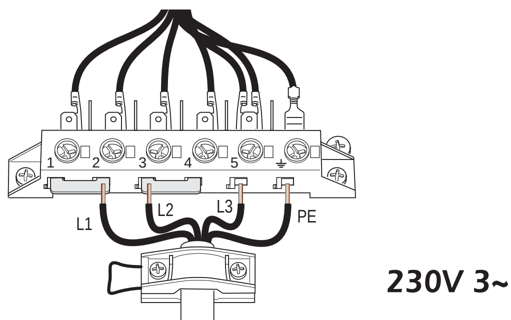
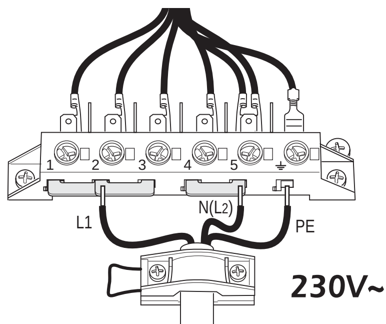


Fig. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

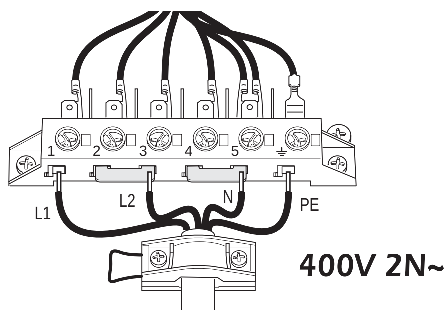

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

Fig. 8.3

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

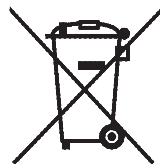
Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio.
Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos.
Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.





ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haberle quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato.
En caso de duda, no usarlo y dirigirse al proveedor o personal profesional calificado.
Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, clavos, suportes, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.

– No intentar modificar las características tecnicas del producto porque podria ser peligroso.
– No realizar ninguna operación de limpieza o mantenimiento sin haber previamente desenchufado el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
– En el momento que decida dejar de utilizar este aparato (o tuviese que reeplazar un modelo viejo), antes de arrojarlo a la basura, se aconseja dejarlo inoperante en el modo previsto por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, dejando fuera de uso las partes que puedan constiutir peligro, especialemente para los niños que podrian utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES PARA EL USO DE APARATOS ELECTRICOS

El uso de cualquier aparato electrico requiere requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:

– no tocar el aparato con las manos o pies mojados o humedos
– no usar el aparato estando descalzo.
– no permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos inadecuados erroneos e irracionales.

AL PRIMER USO DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

• Preparar el interior del horno colocando los paneles laterales comi se describ en el capítulo LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO
• Colocar parrillas y asaderas.
• Encender el horno vacio a temperatura máxima para eliminar restos de grasa de los elementos de calor, como se describe en el capitulo referido a los distintos modelos.
• Limpiar el interior del horno con un paño ambebido en agua y detergente neutro y secarlo perfectamente.

Declaración de conformidad CE

– Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:

- Requisitos de seguridad de la Directriz “Baja Tensión” 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz “EMC” 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- **CUIDADO: quite la película de plástico que protege los lados y la parte delantera del aparato antes de utilizarlo.**
- Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.
- No permitir que el aparato sea usado por ninõs o discapacitados sin vigilancia.
- **Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la cocina alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!**
- **Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.**
- Algunos aparatos se suministran con una película de protección sobre las partes en aluminio o acero que debe ser quitada antes de utilizar el aparato.
- **¡Cuidado!: Peligro de incendio**
  No guarde material inflamable en el horno y el compartimiento.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos cerca de la placa no entren en contacto con la misma o queden atrapados en la puerta del horno.
- No cubra por ninguna razón las paredes del horno con hojas de aluminio. No coloque bandejas o la bandeja grasas sobre el fondo del horno.
- No deje caer en la placa vitrocerámica objetos pesados o apuntados. Si la superficie está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica y llame al Centro de Asistencia.
- **No raye la placa con objetos cortantes o apuntados. No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.**
- **No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.**
- El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.
- Las distintas piezas del aparato son reciclables. Es necesario eliminarlas de acuerdo con la legislación vigente en el país de destino. Si desea eliminar el aparato, corte el cable de alimentación.

¡MUY IMPORTANTE!
Esta cocina vetroceramica ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina.
Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

Este aparato está dotado de un ventilador de enfriamiento que se puede oír cuando el horno o el asador están en función.

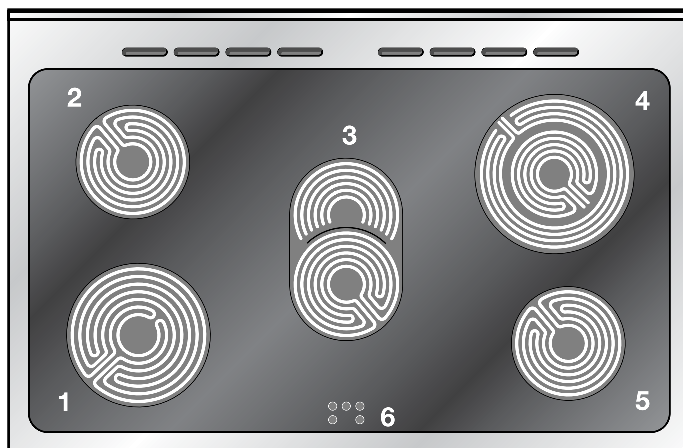


Fig. 1.1

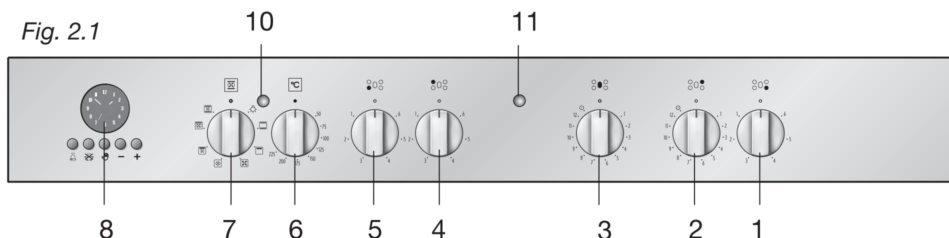
PLACA VITROCERAMICA

1. Zona radiante de cocción “3 circuitos”	Ø 1801700 W	
2. Zona radiante de cocción “3 circuitos”	Ø 1451200 W	
3. Zona radiante de cocción oval	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Zona radiante de cocción doble	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zona radiante de cocción “3 circuitos”	Ø 1451200 W	
6. Lámpara piloto de calor residuo		

¡CUIDADO! Si la superficie de la placa vitrocerámica está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica

2 - PANEL DE MANDO

Fig. 2.1



DESCRIPCION DE LOS MANDOS

1. Mando de la zona delantero derecho
2. Mando de la zona trasero derecho
3. Mando de la zona central
4. Mando de la zona trasero izquierdo
5. Mando de la zona delantero izquierdo
6. Mando termostato del horno eléctrico
7. Mando conmutador del horno eléctrico
8. Reloj/programador eléctrónico

Lampáras piloto:

10. Lampára piloto del horno eléctrico
11. Lampára piloto de la zona de cocción

3 - PLACA VITROCERAMICA - USO

La encimera en vidrio cerámica presenta la característica de permitir una rápida transmisión de calor en el sentido vertical, de los elementos calentadores colocados abajo de la encimera, a las ollas sobre la misma.

El calor no se propaga en sentido horizontal y así el vidrio queda “frío” apenas a unos centímetros de la zona de cocción.

La zonas de cocción están representadas por los 5 placas de la encimeras.

Antes de encender la placa, verificar que esté limpia.

N.B:
Las resistencias incorporan un regulador de temperatura que conmuta el encendido y apagado del elemento en todos los ajustes para prevenir el sobrecalentamiento de la placa vitrocerámica. El uso de sartenes incorrectas y/o su colocación equivocada determinará la frecuente activación del regulador de temperatura, comprometiendo una eficiente cocción.

Zona radiante “3 circuitos”

El elemento calentador está constituido por 3 resistencias eléctricas (fig. 3.2) que pueden obrar junto o separadamente según la posición del conmutador de 6 posiciones (fig. 3.1).
Alcanza la temperatura de empleo en un tiempo limitado.

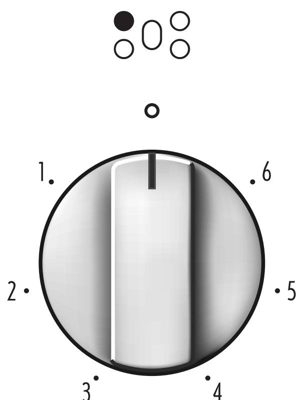


Fig. 3.1


Fig. 3.2

ZONA RADIANTE DOUBLE Y OVAL

El elemento radiante de la zona principal es mandado por un regulador continuo de energía de 1 (temperatura mínima) a 12 (temperatura máxima),

Una segunda zona (fig. 3.4 o 3.5) permite ampliar la zona de cocción. Esta segunda zona puede funcionar junto con la zona principal y sólo a la máxima potencia, colocando el botón en el símbolo ⊙.

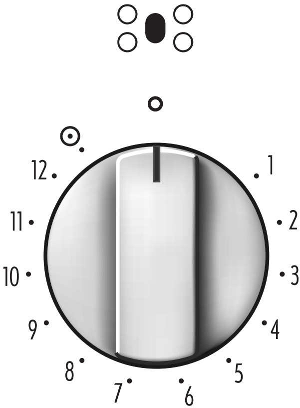


Fig. 3.3

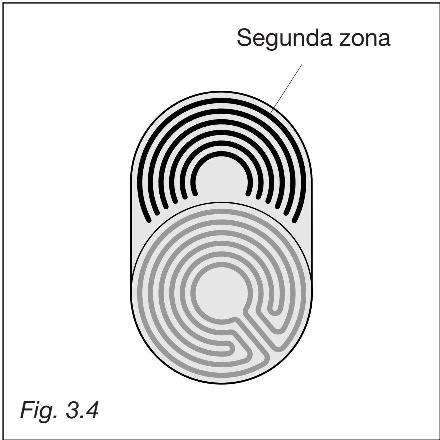


Fig. 3.4

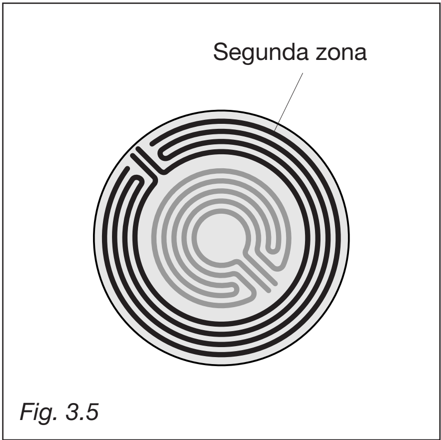


Fig. 3.5

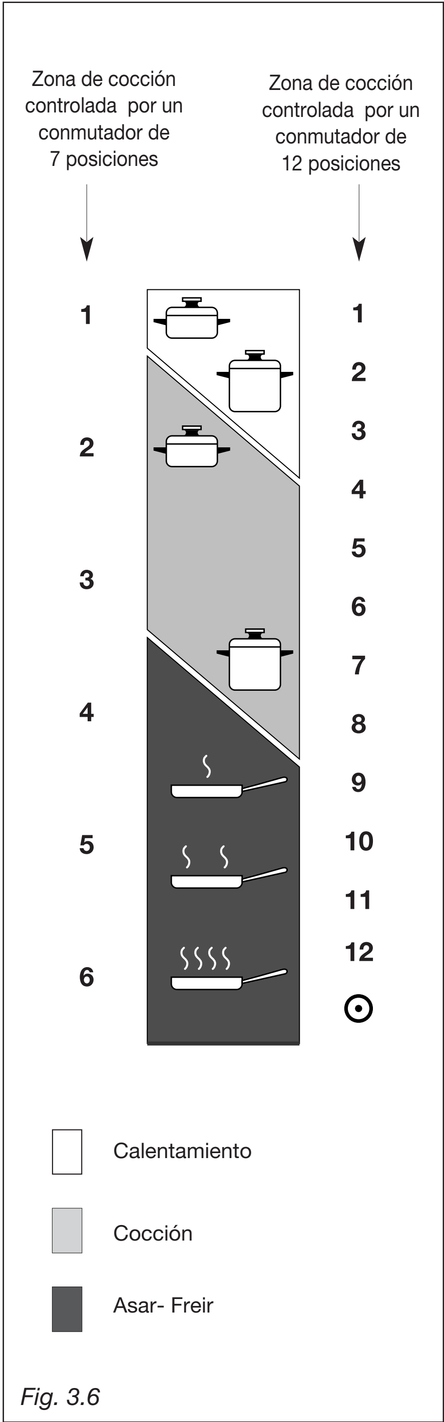


Fig. 3.6

TABLA PARA EL USO DE LAS PLACAS DE COCINA ELÉCTRICAS

Posición de mando		DESCRIPCION
0	0	Apagado
1 2	1 2	Para las operaciones de fusión (mantequilla, chocolate)
2	2 3 4	Para mantener caliente los alimentos y para calentar pequeñas cantidades de líquidos.
3	4 5 6	Calentar cantidades más grandes, batir cremas y salsas.
3 4	6 7	Ebullición lenta, ej.: cocidos, espaguetis, sopas, continuación de la cocción a vapor de los asados, estofados, guisos.
4	7 8	Para todo tipo de frituras, chuletas, bistec,cocción si tapa, ej.: arroz seco.
4 5	8 9 10	Sofrito de carnes, papas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua.
6	11 12	Frituras rápidas, bistecs a la plancha, etc.
	⊙	Encendido del segundo elemento radiante.

Tras un breve periodo de uso, la experiencia le indicará cuál es la regulación más adecuada para sus necesidades.

LÁMPARA PILOTO DE CALOR RESIDUO

La encimera presenta 5 testigos luminosos conectados a cada una de las zonas de cocción.

Cuando la temperatura de la zona de cocción supera los 60°C, se enciende el testigo luminoso para señalar que la zona está caliente.

Este testigo queda encendido también después del apagado de la zona de cocción para señalar que la zona misma está todavía caliente.
El calor residuo dura por un tiempo bastante prolongado después haber apagado la zona de cocción.

Durante este tiempo se deberá evitar tocar la zona de cocción : poner atención sobre todo en los niños.

El testigo luminoso se apaga automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción baja a menos de 60°C.

¡CUIDADO!
El asador alcanza elevadas temperatura durante su uso e incluso después de haberlo apagado.
Mantenga lejos a los niños.

CONSEJOS PARA UNA COCCION RAPIDA Y CORRECTA

- Para abreviar el tiempo de cocción, posicionar en máximo la empuñadura en el momento del encendido de la placa.
  Después de un momento, posicionar la empuñadura en la posición deseada para la cocción.
- Utilizar recipientes con el fondo plano. Es aconsejable que el fondo del recipiente sea del mismo diámetro (o un poco más grande) de la zona de cocción para emplear en forma optima la energía.
- Como la zona de cocción permanece caliente por un tiempo considerable después de que se apaga la placa, se puede apagar la zona algunos minutos antes de finalizar la cocción de los alimentos.

  El calor residuo permirirá completar la cocción.
- Para ahorrar energía eléctrica, mantenga cubiertas las cacerolas cuando es posible.
- No cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos, sino utilice cacerolas o adecuados contenedores.

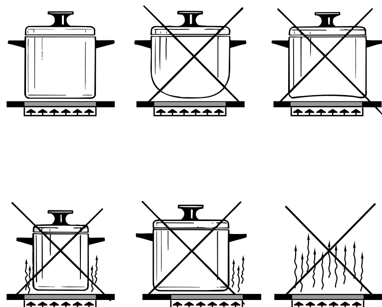


Fig. 3.7

CONSEJOS PARA UN USO SEGURO DE LA PLACA

- Antes de encender, compruebe qué botón controla la zona de cocción deseada. Es aconsejable apoyar el recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa y sacarlo después que la haya apagado.
- Utilice recipientes con fondo regular y plano (cuidado con los recipientes de hierro fundido). Los fondos irregulares pueden rayar la superficie vitrocerámica. Compruebe que el fondo esté limpio y seco.
- Los recipientes con fondos de aluminio pueden producir rayas plateadas o manchas sobre la placa
- No coloque tapas húmedas o mojadas sobre la placa.
- La superficie vitrocerámica y las cacerolas deben ser limpias. Retire cuidadosamente eventuales restos de comida depositada (especialmente si contiene azúcar), suciedad etc. utilizando un adecuado producto de limpieza.
- Compruebe que la manija del recipiente no supere la placa para evitar que su contenido se pueda volcar accidentalmente. Esta precaución dificulta que los niños alcancen el mismo recipiente.
- No se incline hacia las zonas de cocción cuando están encendidas.
- No deje caer en la placa vitrocerámica objetos pesados o apuntados. **Si la superficie está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica y llame al Centro de Asistencia**
- No apoye papel de aluminio o material plástico en las zonas de cocción cuando están calientes.
- Recuerde que las zonas de cocción permanecen calientes por un tiempo bastante largo (unos 30 minutos) después de haberlas apagado.
- Siga escrupulosamente las instrucciones para la limpieza.
- **Si la placa está rajada, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación y llame al Centro de Asistencia.**

No raye la placa con objetos cortantes o apuntados, No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Antes de comenzar la limpieza de la encimera, asegurarse que esté apagada.

Saque las eventuales incrustaciones utilizando un rascador disponible en el comercio (Fig. 3.8).

Se pueden utilizar detergentes si no son abrasivos o corrosivos. De todas maneras eliminar cualquier residuo de detergente con un paño húmedo.

Es recomendable alejar de la placa todos aquellos objetos que en contacto con el calor podrían fundirse: objetos de plástico, papel de aluminio, azúcar o productos azucarados.

En el caso que algún objeto se fundiera sobre la encimera, quitar inmediatamente (cuando todavía la placa esté caliente) el material usando la raedera, con el fin de evitar un deterioro irreversible de la superficie en vidrio cerámica.

Evitar el empleo de cuchillos o herramientas punteagudas porqué podrían dañar la superficie de la encimera.

Evitar también el empleo de esponjas abrasivas que pueden rayar en forma irreparable la superficie de vidrio cerámica de la placa.

CUIDADO: ¡MUY IMPORTANTE!
Si limpia la placa vitrocerámica utilizando un instrumento apropiado (por ej. una rasqueta), es necesario prestar especial atención para no dañar la guarnición en las esquinas de la superficie vitrocerámica.

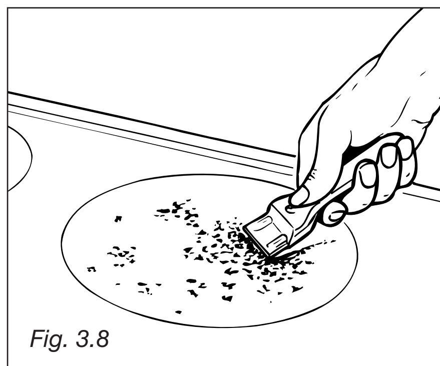


Fig. 3.8

4 - HORNO ELECTRICO MULTIFUNCION

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños.

CARACTERISTICAS GENERALES

Como su nombre indica, se trata de un horno de peculiares características desde el punto de vista funcional. Ofrece, en efecto, la posibilidad de obtencr 7 funciones distintas para satisfacer cualquier necesidad de cocción. Las 7 funciones, de control termostático, se obtienen mediante las 4 resistencias siguientes:

– Resistencia inferior 1725 W
– Resistencia superior 1725 W
– Resistencia grill 2500 W
– Resistencia circular 2500 W
– Ventilador horno 25 W
– Lámpara horno 15 W

NOTA:
Cuando se utilice por primera vez, recomendamos hacer funcionar el horno a su potencia máxima (mando del termostato en posición 250°C) durante 15 minutos en la función y en las funciones y , por otros 15 minutos, con el fin de eliminar eventuales residuos de grasa de las resistencias eéctricas.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

Durante uso la aplicación llega a ser caliente. Tener cuidado de no afectar los elementos calientes dentro del horno.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno MULTIFUNCIONAL se consiguen del siguiente modo:

a. por convección normal
El calor lo producen las resistencias superior e inferior

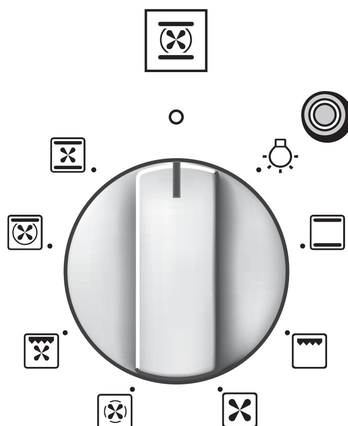
b. por convección forzada
Un ventilador aspira el aire contenido en la mufla del horno, lo hace pasar a través de las espirales de una resistencia eléctrica circular y lo vuelve a introducir en la mufla.
El aire caliente, antes de volver a ser aspirado por el ventilador para repetir el ciclo, envuelve los alimentos colocados en el horno, produciendo una cocción rápida y completa en todos sus puntos. Es posible cocer varios platos simultáneamente.

c. por convección semiforzada
El calor producido por las resistencias inferior y superior es distribuido en el horno por el ventilador.

d. por irradiación
El calor es irradiado por la resistencia del grill de rayos infrarrojos.

e. por irradiación y ventilación
El calor irradiado por la resistencia grill de rayos infrarro, jos se distribuye en el horno por la acción del ventilador.

f. para ventilación
El alimento es descongelado utilizando el ventilador sin calentamiento.


Fig. 4.1

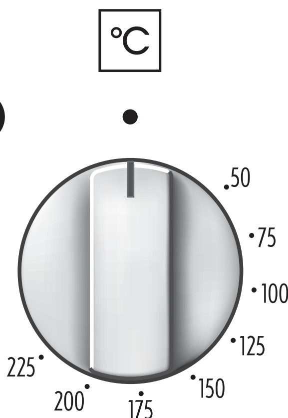


Fig. 4.2

BOTON DEL TERMOSTATO

El encendido de las resistencias se consigue colocando el mando del conmutador (fig. 4.2) en la función deseada y ajustando el termostato a la temperatura requerida (entre 50 y 225°C).
El termostato apagará y encenderá las resistencias automáticamente según las necesidades de calor.
El encendido o apagado automático de las resistencias se confirman por medio de un piloto situado en el panel de mandos.

BOTON DEL SELECTOR DE FUNCIONES (Fig. 4.1)

Girar el botón en el sentido de las agujas del reloj para preparar el horno a una de las siguientes funciones:



LUMINACION HORNO

Posicionando el mando en esta posición se enciende tan sólo la luz del horno (15W).
En las diferentes funciones de cocción la luz permanence encendida.



COCCION TRADICIONAL POR CONVECCION

Se encienden: las resistencias inferior y superior.
El calor se distribuye por convección natural y la temperatura debe regularse entre 50 y 250°C con el mando del termostato.
Es necesario calentar el horno antes de introducir los alimentos.

Uso aconsejado:
Para alimentos que requiren el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados, costillas de cerdo, merengues, etc.



COCCION AL GRILL

Entra en función la resistencia eléctrica de rayos infrarrojos. El calor se difunde por irradiación. Usar con la **puerta del horno cerada** y el botón del termostato la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.
Para mayor información ver el capítulo “COCCION CON ASADOR TRADICIONAL”.

Uso aconsejado:
Intensa acción de grill para este tipo de cocción; soasado, dorado, gratinado, tueste, etc.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.



DESCONGELACION DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

Se enciende solamente el ventilador del horno.
Utilizar con el mando del termostato en cero “●” ya que en otras posiciones no tendría efecto alguno.
La descongelación se produce por simple ventilación, sin calentamiento.

Uso aconsejado:
Para la descongelación rápida de alimentos ultracongelados; para un kg se requiere aproximadamente una hora. Los tiempos de la operación varían en función de la cantidad y del tipo de alimentos a descongelar.



COCCION POR AIRE CALIENTE

Se encienden la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuyc por convección forzada y la temperatura se debe regular entre **50** y **225** con el mando del termostato. No es necesario precalentar el horno.

Uso aconsejado:
Para alimentos que se deban cocer muy bien por el exterior y quedar suaves y blados en el interior por ej.: lasañas,
cordero, roast beef, pescados enteros, etc.



COCCION AL GRILL VENTILADO

Se encienden: el grill de rayos infrarrojos y el ventilador.
El calor se difunde principalmente por irradiación y el vetilador lo distribuye después por todo el horno.
La temperatura se debe regular entre 50 y 175 °C **por más de 30 minutos**, con el mando del termostato. Es necesario precalentar el horno durante unos 5 minutos.

El horno se utiliza con la puerta cerrada.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños.

Para más aclaraciones ver “ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR”.

Uso aconsejado:
Para cocer al grill cuando es necesario un rápido soasado exterior para bloquear los jugos en el interior del alimento Por ejemplo: chuletas de ternera, de cerdo, hamburguesas, etc.



CONSERVACION DE LA TEMPERATURA DESPUES DE LA COCCION O CALENTAMIENTO LENTO DE LOS ALIMENTOS

Se encienden: la resistencia superior, la resistencia circular y el ventilador.
El calor se distribuye por convección forzada con mayor aportación en la parte superior.
La temperatura se debe regular entre 50 y 140°C con el mando del termostato.

Uso aconsejado:
Para mantener calientes los alimentos después de cualquier tipo de cocción.
Para calentar lentamente alimentos precocinados.



COCCION POR CONVECCION CON VENTILACION

Se encienden: las resistencias superior e inferior y el ventilador.
La temperatura se debe regular entre **50** y **225** con el mando del termostato.

Uso aconsejado:
Para alimentos de gran volumen y cantidad que requieran el mismo grado de cocción interior y exterior; por ejemplo: asados enrollados, pavo, perniles, tartas, etc.

CONSEJOS PARA LA COCCION

ESTERILIZACION

La esterilización de los alimentos a conservar en recipientes de cristal se efectúa, naturalmente, con los envases llenos y cerrados herméticamente, como sigue:

a. Poner el conmutador en la posicion

b. Colocar el mando del termostato en la posición 185°C y precalentar el horno.

c. Llenar la grasera con agua caliente.

d. Colocar los envases en la grasera cuidando de que no estén en contacto entre sí, y después de haber mojado con agua las tapas, cerrar el horno y ajustar la temperatura a 135°C.

Terminada la esterilización, es decir cuando aparezcan burbujas dentro de los envases, apagar el horno y dejarlo enfriar.

REGENERACION

Colocar el conmutador en la posición y el termostato en la posición **150° C**.

El pan recuperará su aroma si se humedece y se mete en el horno durante unos diez minutos, a la máxima temperatura.

ASADO

Para conseguir el clásico asado en su punto por todos lados, es suficiente recordar que:

- conviene mantener una temperatura entre 180 y 200°C
- los tiempos de cocción dependen de la cantidad y calidad de los alimentos.

COCCION SIMULTANEA DE ALIMENTOS DISTINTOS

Con el conmutador en las posiciones y el horno multifunción permite cocer al mismo tiempo alimentos heterogéneos.
Se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos, como pescados, tartas y carnes sin que se mezclen los aromas ni los sabores.
Ello es posible gracias a que los vapores y las grasas se oxidan al pasar a través de la resistencia eléctrica y no se depositan sobre los alimentos.

Las únicas precauciones que hay que adoptar son las siguientes:

- Las temperaturas de cocción deben ser lo más parecidas posible entre sí, admitiéndose una diferencia máxima de 20-25 °C.
- La introducción en el horno de los distintos platos deberá hacerse en momentos diferentes, según el tiempo de cocción de cada uno de ellos.
  Resulta evidente el ahorro de tiempo y de energía que se consigue con este tipo de cocción.

ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

En la posición del conmutador. Colocar el termostato en la posición 175°C max y, después de calentar el horno, simplemente colocar los alimentos sobre la parrilla.
Cerrar la puerta del horno y dejarlo en funcionamiento con el termostato en la posición 175°C hasta completar la operación de grill.
Añadiendo algo de mantequilla antes de concluir la operación se consigue el efecto dorado del gratinado.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo.
Mantener alejados a los niños

COCCION CON ASADOR TRADICIONAL

Poner en función el asador poniendo el termostato en la posición **225°C** por 15 minutos, después en la posición **175°C**.
Dejar precalentar el horno por más o menos 5 minutos con la **puerta cerada**.
Introducir los alimentos para cocer poniendolos sobre la parrilla lo más cerca posible al asador.
Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

La cocción con el grill no tiene que durar nunca más de 30 minutos.

Cuidado: la puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento del mismo. Mantener alejados a los niños

COCCION AL HORNO

Para la cocción, antes de introducir los alimentos, conviene precalentar el horno a la temperatura deseada.
Cuando el horno ha alcanzado la temperatura deseada, introducir los alimentos, después comprobar el tiempo de cocción y apagar el horno unos 5 minutos antes del tiempo teórico, para aprovechar el calor almacenado.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crépes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

5 - RELOJ/PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

El reloj/programador electrónico es un aparato que incorpora las siguientes funciones, programables con una sola mano:

- Reloj 12 horas con agujas luminosas (horas, minutos y segundos).
- Cuentaminutos (máx. 60 minutos).
- Programa para la cocción automática en el horno. Encendido a la hora programada (dentro de las 12 horas a partir de la programación) y apagado automático después de la cocción programada (máx. 6 horas).
- Programa para la cocción semiautomática en el horno. Apagado automático del horno después de la cocción programada (máx 6 horas).

Descripción de los botones:

Cuentaminutos

Tiempo de cocción/Hora fin de cocción

Ajuste hora/Cancelación programas

(+) Aumento de los valores de todas las funciones

(−) Retroceso de los valores de todas las funciones

Nota: La programación (con una sola mano) se efectúa presionando el botón correspondiente a la función deseada y después de haberlo soltado, es suficiente establecer dentro de 7 segundos el tiempo con los botones (+) o (−).

El reloj/programador se pone a cero cada vez que se corta la energía eléctrica.

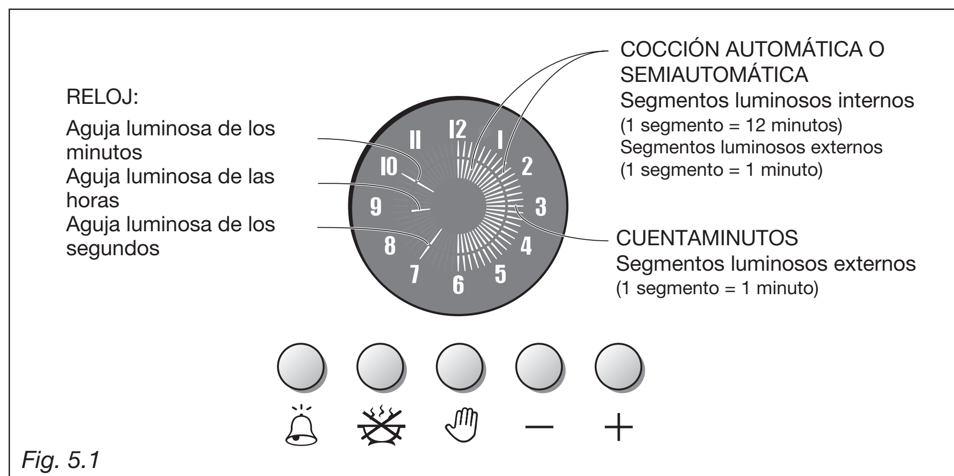


Fig. 5.1

RELOJ (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Al efectuar la conexión eléctrica del horno por primera vez o después de un corte de la corriente, todos los números del programador parpadearán.
2. Fig. 5.2 - Para regular la hora, presione el botón (mano) un segundo; se iluminará la aguja en las 12.
3. Fig. 5.2 - Dentro de 7 segundos, presione el botón (+) o (–) para regular las agujas luminosas de las horas y minutos. Al terminar el ajuste, después de 7 segundos, aparecerá la aguja luminosa de los segundos.

Nota: El ajuste del reloj determina la puesta a cero de los programas que están en marcha o establecidos.

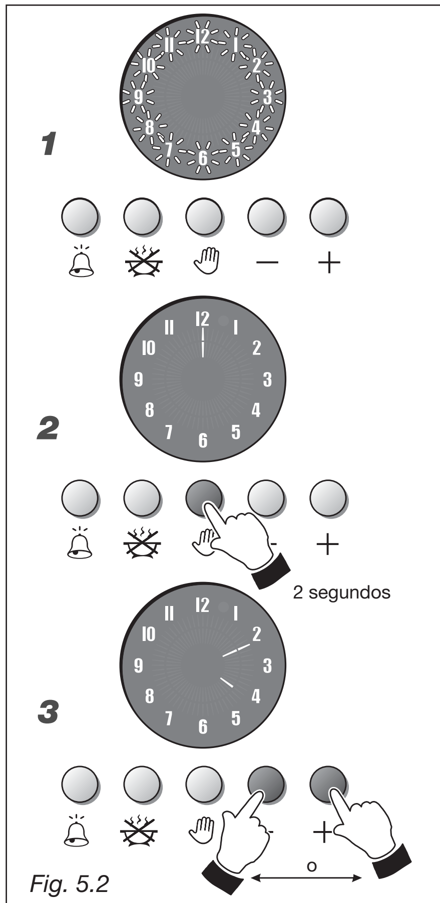


Fig. 5.2

COCCIÓN MANUAL SIN PROGRAMADOR (fig. 5.3)

Para utilizar en modo manual el horno, es decir sin la ayuda del programador, es necesario que los números no parpadeen o no esté iluminado ningún segmento interno (no deberá haber establecido programas de cocción semiautomática o automática).

A. Fig. 5.3 - Programador con programa establecido Para cancelar el programa, presione unos 2 segundos el botón (mano); los segmentos luminosos internos se apagarán.

B. Fig. 5.3 - Programador con números parpadeantes (esta condición se produce después del apagado de la señal acústica de fin de cocción). Presione el botón (mano). Los números se estabilizarán y el programador si se conmuta al modo manual.

Cuidado: Al terminar la cocción apague el horno manualmente, llevando el botón del conmutador y del termostato a la posición de apagado (OFF).

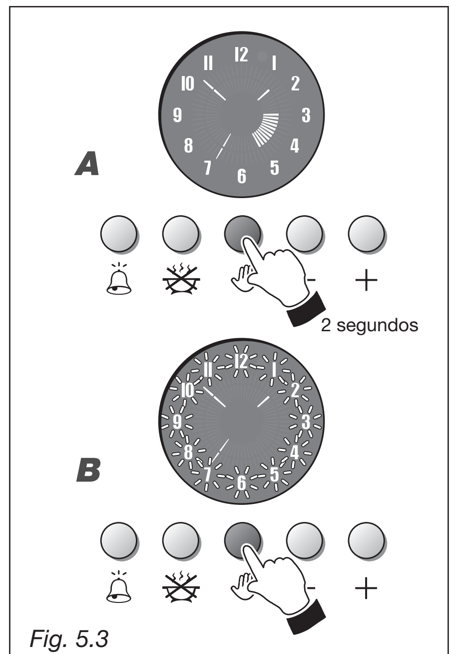


Fig. 5.3

CUENTAMINUTOS (fig. 5.4)

La función cuentaminutos está formada únicamente por un indicador acústico que se puede ajustar hasta un tiempo máximo de 60 minutos.

1. Fig. 5.4 - Para establecer el tiempo, presione el botón 🔔.
2. Fig. 5.4 - Dentro de 7 segundos presione el botón ⊕ hasta que se iluminan los segmentos externos correspondientes al tiempo deseado (cada segmento corresponde a 1 minuto). Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
3. Fig. 5.4 - La cuenta atrás inicia inmediatamente y se visualiza una aguja luminosa giratoria en sentido antihorario que a cada vuelta (1 minuto) apagará un segmento.

Durante la cuenta atrás es posible cambiar en todo momento el tiempo establecido presionando los botones ⊕ o ⊖; para poner a cero la cuenta atrás presione el botón ⊖; hasta que se apaguen todos los sectores externos iluminados).

Al vencer el tiempo, se apagará el último segmento luminoso y se activará una señal acústica intermitente que se podrá interrumpir, presionando cualquier botón. El display visualiza de nuevo la hora.

Para visualizar el reloj durante la cuenta atrás, presione inmediatamente el botón 🔔 (fig. 5.5); para visualizar de nuevo la cuenta atrás, presione de nuevo inmediatamente el botón 🔔.

Nota: La función cuentaminutos puede ser establecida aunque esté en marcha una cocción semiautomática o automática.

CUIDADO: La función cuentaminutos no apaga automáticamente el horno al finalizar el recuento. Apague manualmente el horno llevando el botón del conmutador y del termostato a la posición de apagado (OFF).

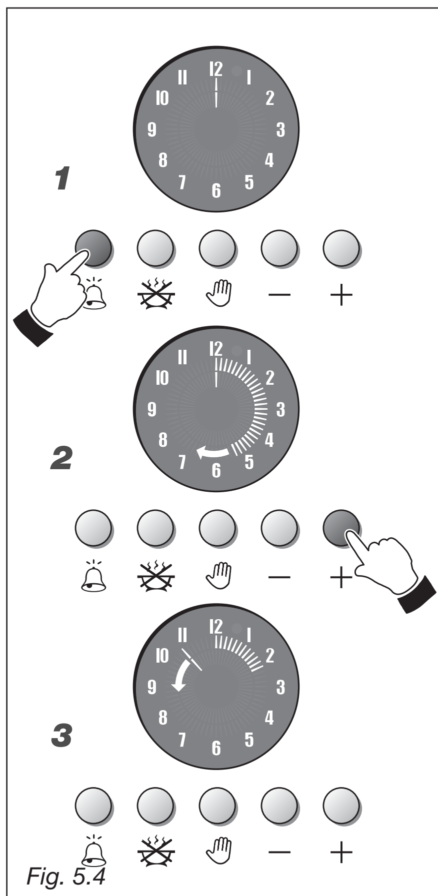
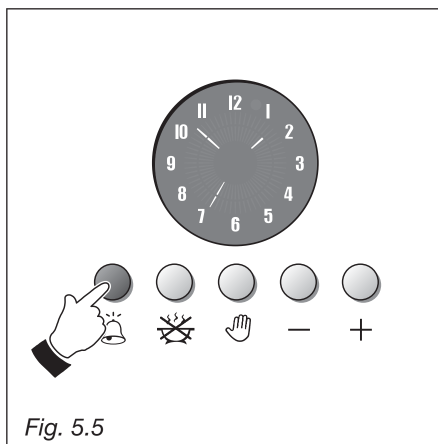


Fig. 5.4


Fig. 5.5

COCCIÓN SEMIAUTOMÁTICA (fig. 5.6)

Sirve para apagar automáticamente el horno después del tiempo de cocción deseado.

1. Fig. 5.6 - Para establecer el tiempo de cocción (máx 6 horas) presione el botón , se apagan las agujas del reloj y se ilumina la aguja en las 12.
2. Fig. 5.6 - Dentro de 7 segundos presione el botón (+) y una aguja luminosa (como la de los minutos y segundos) se activará. Cada segmento de aumento indica un minuto. Además cada aumento de 12 minutos ilumina un segmento interno (5 segmentos equivalen a una hora). Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón (−) hasta realizar el ajuste.
3. Fig. 5.6 - Después de 7 segundos, los segmentos internos iluminados se fijarán en la hora corriente, indicando el periodo de cocción programado.
4. Establezca la temperatura y la función de cocción del horno, interviniendo en los botones del conmutador y del termóstato (véanse los capítulos correspondientes). El horno se encenderá inmediatamente y al terminar el tiempo establecido, se apagará automáticamente.

Durante la cocción los segmentos internos parpadearán para indicar que la cocción está en marcha y se apagarán gradualmente con el pasar del tiempo (uno cada 12 minutos).

Durante el programa de cocción es posible cambiar en todo momento el tiempo establecido, presionando antes el botón y luego los botones (+) o (−)

Al terminar el tiempo, se apagará el último segmento luminoso, el horno se apagará, parpadearán todos los números del reloj y se activará una señal acústica intermitente.

Para apagar la señal acústica, presione cualquier botón.

Para interrumpir el parpadeo de los números del reloj, presione el botón

El programa de cocción se puede cancelar en todo momento presionando el botón unos 2 segundos.

Cuidado: Al terminar la cocción semiautomática, lleve los botones del conmutador y del termostato del horno a la posición de apagado (OFF).

Cuidado: El corte de energía eléctrica produce la puesta a cero del reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalizada por los números parpadeantes sin agujas luminosas - fig. 5.9).

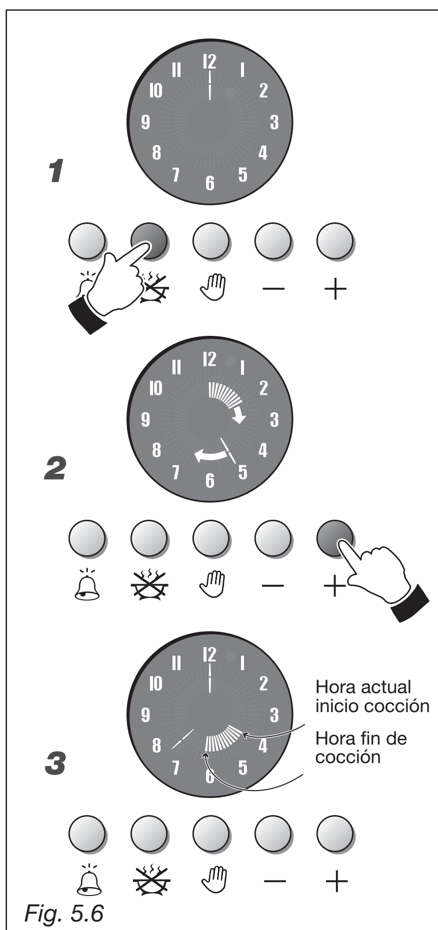


Fig. 5.6

COCCIÓN AUTOMÁTICA (fig. 5.7)

Sirve para encender el horno a una hora prefijada y para apagarlo automáticamente después del tiempo de cocción programado. Para cocinar con el horno en modo automático, es necesario:

- Establecer el tiempo de cocción (máx 6 horas)
- Establecer la hora de fin de cocción (dentro de las 12 horas a partir de la programación)
- Establecer la temperatura y la función de cocción del horno.

Estas operaciones se efectúan de la siguiente manera:

1. Fig. 5.7 - Para establecer el tiempo de cocción (máx 12 horas) presione el botón ⊗, se apagan las agujas del reloj y se ilumina la aguja en las 12.
2. Fig. 5.7 - Dentro de 7 segundos presione el botón ⊕ y una aguja luminosa (como la de los minutos y segundos) se activará. Cada segmento de aumento indica un minuto. Además cada aumento de 12 minutos ilumina un segmento interno (5 segmentos equivalen a una hora). Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
3. Fig. 5.7 - Dentro de 7 segundos presione otra vez el botón ⊗; los segmentos internos se fijarán en la hora corriente.
4. Fig. 5.7 - Presione dentro de 7 segundos el botón ⊕ hasta desplazar los segmentos iluminados a la hora en que desea realizar la cocción. Si ha pasado el tiempo deseado, presione el botón ⊖ hasta realizar el ajuste.
5. Fig. 5.7 - Después de 7 segundos, se visualizan nuevamente las agujas del reloj y los segmentos iluminados indican el periodo de cocción.
6. Establezca la temperatura y la función de cocción del horno, interviniendo en los botones del conmutador y del termóstato (véanse los capítulos correspondientes). Ahora el horno está programado, se encenderá y permanecerá encendido durante el tiempo indicado por los segmentos luminosos, luego se apagará automáticamente.

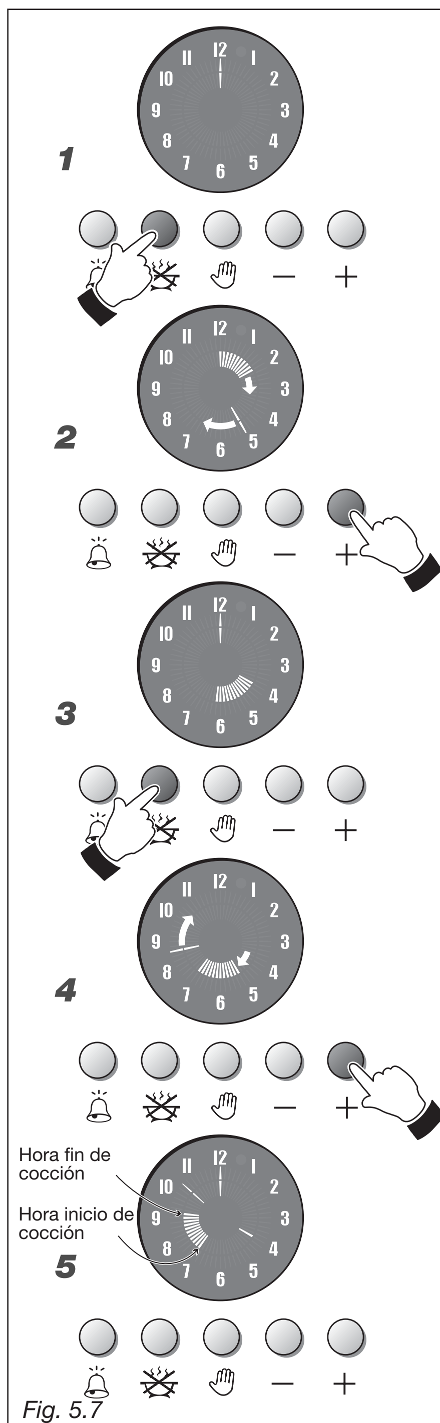


Fig. 5.7

Durante la cocción los segmentos internos parpadearán para indicar que la cocción está en marcha y se apagarán gradualmente con al pasar el tiempo (uno cada 12 minutos).

Durante el programa de cocción es posible cambiar en todo momento el tiempo establecido, presionando antes el botón ⊗ y luego los botones ⊕ o ⊖.

Al vencer el tiempo, se apagará el último segmento luminoso, el horno se apagará, parpadearán todos los números del reloj y se activará una señal acústica intermitente.

Para apagar la señal acústica, presione cualquier botón.

Para interrumpir el parpadeo de los números del reloj, presione el botón ✋

El programa de cocción se puede cancelar en todo momento al presionar el botón ✋ unos 2 segundos.

Cuidado: Al terminar la cocción automática, lleve inmediatamente los botones del conmutador y del termostato del horno a la posición di apagado (OFF).

Cuidado: El corte de energía eléctrica produce la puesta a cero del reloj y la cancelación de todos los programas establecidos. La interrupción es señalizada por los números parpadeantes sin agujas luminosas (fig. 5.9).

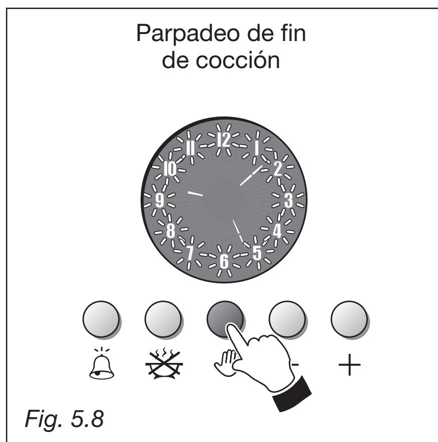


Fig. 5.8

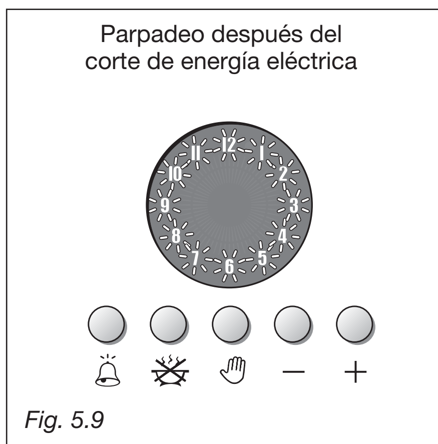


Fig. 5.9

6 - LIMPIEZA Y MANTENUMIENTO

No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción .
Mantenga lejos a los niños.

No utilice una máquína a chorro de vapor porque la humedad podría penetrar en el aparato y volverlo peligroso.

PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluida la parrilla, deben lavarse con aqua enjabonada u otros productos que no sean abrasivos. Secar preferentemente con un paño suave.
Sustancias ácidas como jugo de limón, conserva de tomate, aceite o similares, depositadas durante mucho tiempo, atacan el esmalte dejándolo opaco.

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

– Véase página 114.

MODELOS DE ACERO INOXIDABLE - SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Cuidado
Las superficies frontales de acero inoxidable (panel de mandos, puerta del horno, cajón o compartimiento que se abre) utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.
Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO - SUPERFICIES PINTADAS E IMPRESAS POR SERIGRAFIA

Limpiar con prodúctos adaptos.
Secar siempre muy bien.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe ser hecha con mucho cuidado para evitar rasguños y abrasiones.
Se aconseja utilizar paños suaves y jabón neutro.

ATENCION: Evitar absolutamente el uso de sustancias abrasivas y detergentes no neutros que dañarían irremediablemente la superficie protectiva.

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desenchufar la ficha del cable de alimentación de la toma de electricidad.
Desenroscar y cambiar la lámpara por otra del tipo resistente a altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50HZ), 15W, E 14.
Note: El cambio de la bombilla no está cubierto por la garantía.

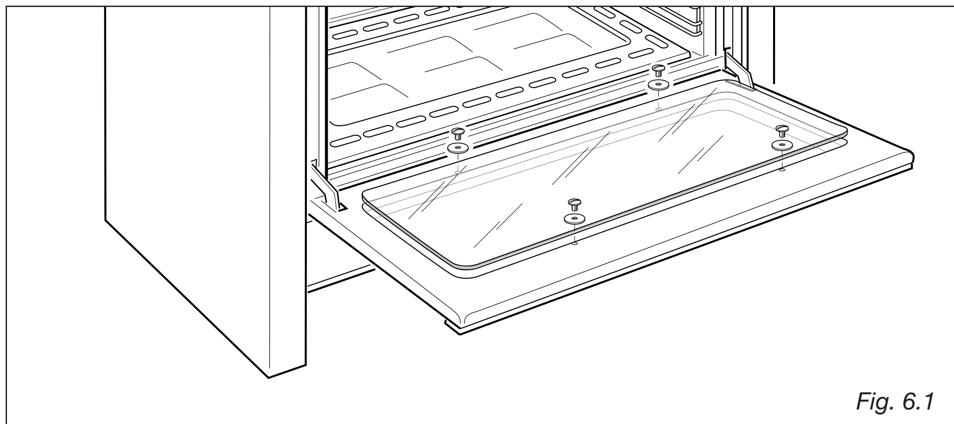


Fig. 6.1

PUERTA DEL HORNO

El cristal interior de la puerta del horno se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los 4 tornillos laterales de sujeción (Fig. 6.1)

COMPARTIMIENTO CALIENTAPLATOS

Se accede a este compartimiento abriendo el panel basculante (fig. 6.2).

No coloque ningún material inflamable en el espacio calientaplatos, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

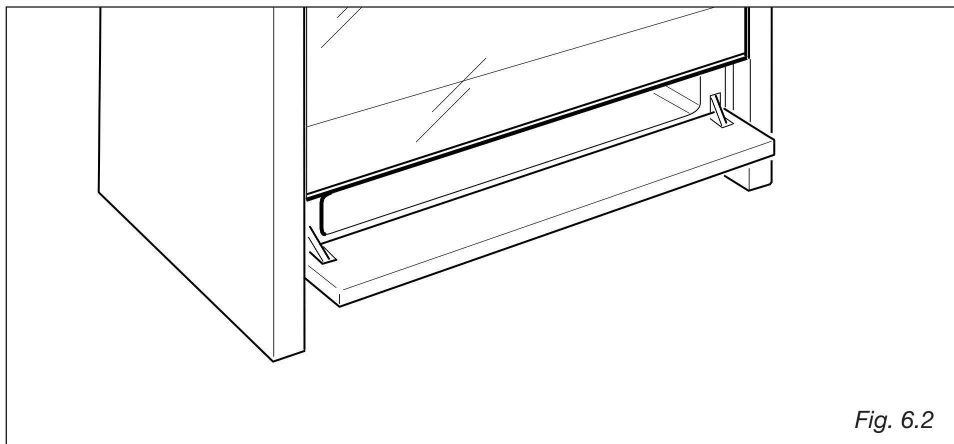
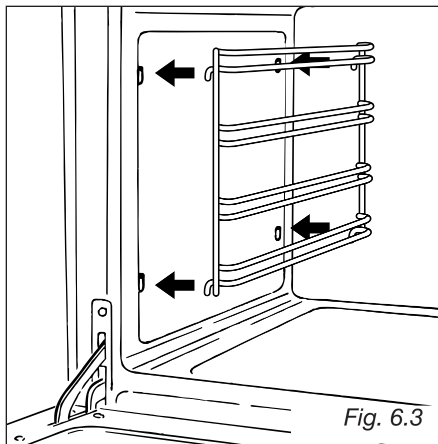


Fig. 6.2

HORNO

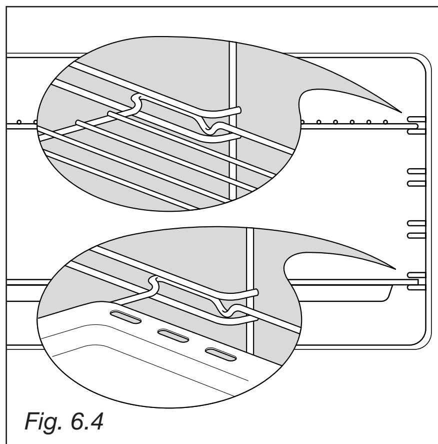
Debe limpiarse siempre despues de cada uso. Para la limpieza interna del horno quitar y desmontar las armazones laterales, actuando como se describe en el próximo párrafo. Cuando el horno esta tibio, pasar sobre las paredes internas un paño moiado con agua jabonosa muy caliente u otro producto similar.

Armazones laterales, asadera y parrilla se pueden lavar en la pileta, sacándolos de su lugar.


Fig. 6.3

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

– Enganchar los armazones laterales en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno (Fig. 6.3)
– Colocar en el centro de las guias de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 6.4. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
– El desmontaje se efectúa actuando inversamente.


Fig. 6.4

BANDEJA GRASAS

La bandeja grasas se debe instalar correctamente sobre la parrilla (fig. 6.5) y luego se insertará en el centro las guías de los bastidores laterales (fig. 6.6).

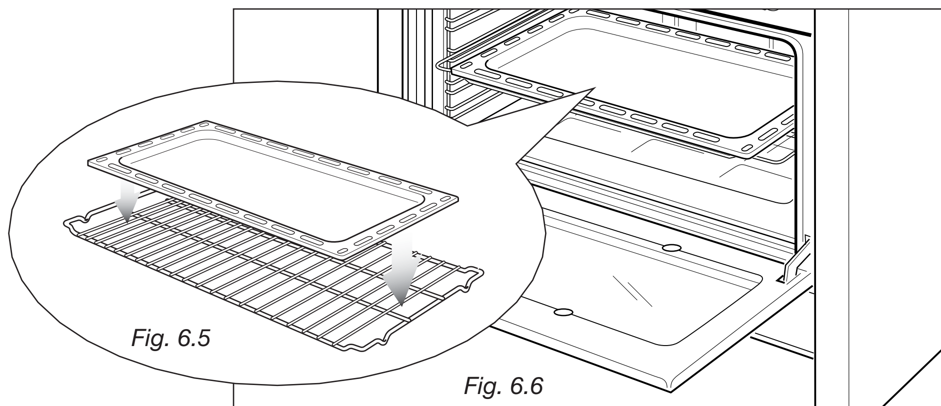
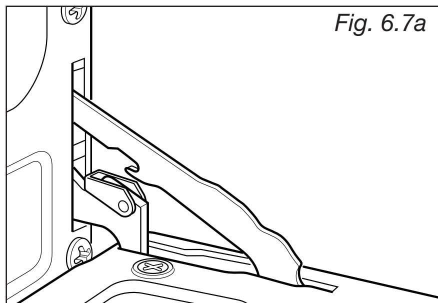

Fig. 6.5

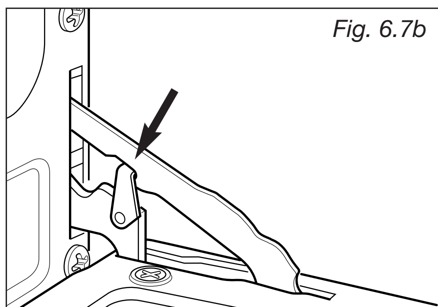
Fig. 6.6

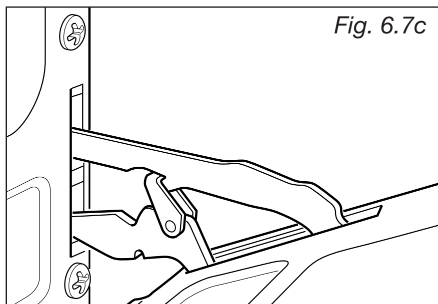
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

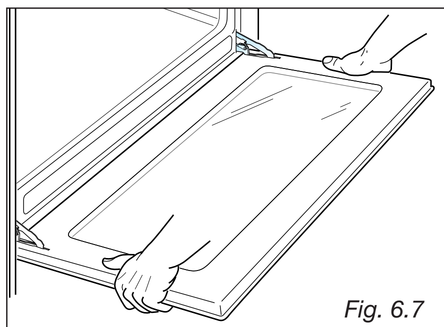
La puerta del horno puede extraerse fácilmente de la forma siguiente:

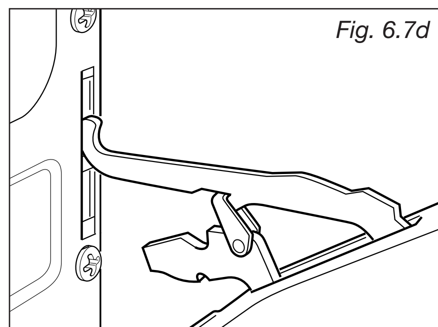
- Abra la puerta completamente (Fig. 6.7a).
- Enganche las sujeciones en los ganchos de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 6.7b).
- Sujete la puerta como se muestra en la Fig. 6.7.
- Cierre con suavidad la puerta y extraiga el pasador inferior de su alojamiento (Fig. 6.7c).
- A continuación, extraiga el pasador superior de su alojamiento (Fig. 6.7d).
- Deposite la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.


Fig. 6.7a


Fig. 6.7b


Fig. 6.7c


Fig. 6.7


Fig. 6.7d

Consejos para la instalación

IMPORTANTE

– La instalación, regulación y transformación de la plataforma de cocción a otros gases tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO y en conformidad con la normativa vigente.

– Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

– Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

7 - INSTALACIÓN

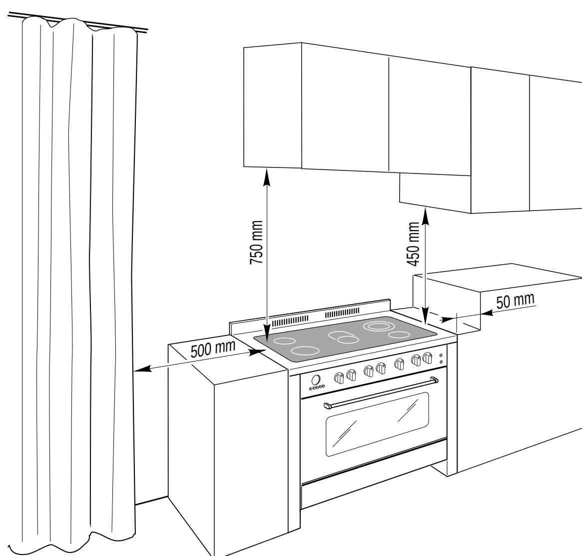


Fig. 7.1

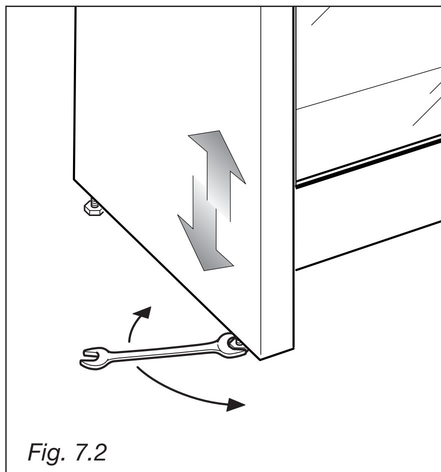
INSTALACIÓN

Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 50 mm (fig. 7.1).

Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la plataforma de trabajo y tienen zue resistir una temperatura 75°C superior a la temperatura ambiente.

Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (ej. cortinas).

Si la cocina se ha instalado sobre una base, es necesario tomar las medidas necesarias para evitar que el aparato se caiga de la base.


Fig. 7.2

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

La cocina està provista dos 4 patas ajustables y puede ser nivelada atornillando o desatornillando los pies con una llave (fig. 7.2).

Importante: Siga escrupolosamente las indicaciónes de las figuras 7.2a y 7.2b.

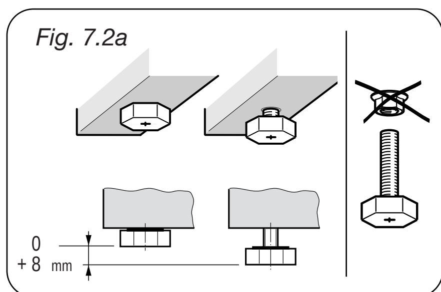


Fig. 7.2a

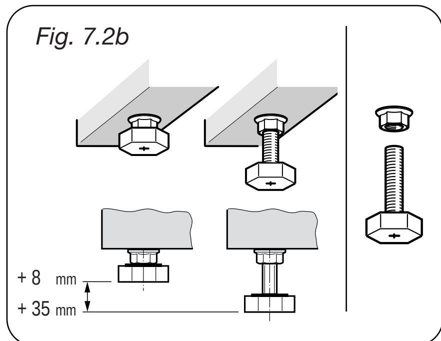


Fig. 7.2b

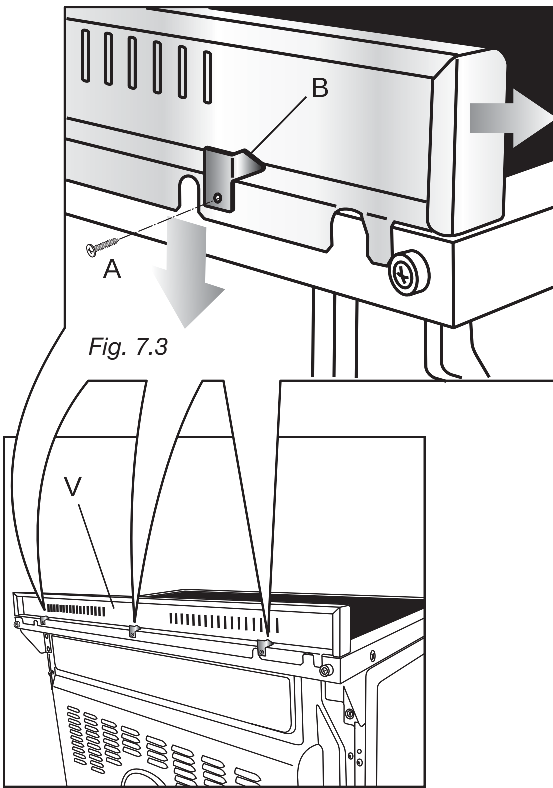


Fig. 7.3

PROTECCIÓN POSTERIOR

Antes de instalar la cocina, monte la protección posterior "V" (fig. 7.3).

Controle lo siguiente:

- La protección posterior "V" se encuentra empaquetada en la parte posterior de la cocina
- Antes del montaje, extraiga la cinta de protección.
- La protección posterior debe estar fijada a la cocina utilizando los tres soportes "B" suministrados con el aparato (véase la fig. 7.3).

CUIDADO:
La operación de enderezamiento de la placa debe ser efectuada por dos personas para prevenir dañar las patas ajustables (fig. 7.4).

CUIDADO:
¡Tenga cuidado! **NO COJA** la placa por la manija de la puerta mientras la está enderezando (fig. 7.5).

CUIDADO:
NO ARRASTRE la placa cuando la lleva a su posición final (fig. 7.6).
Levante bien las patas del piso (fig. 7.4).

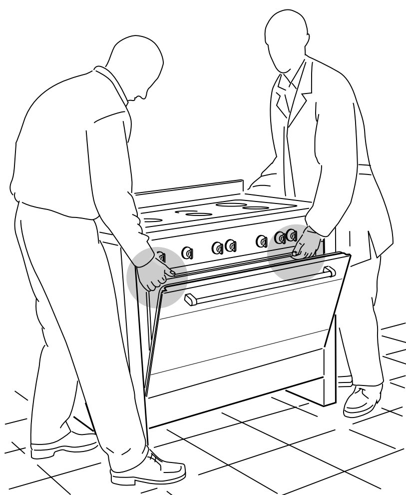


Fig. 7.4

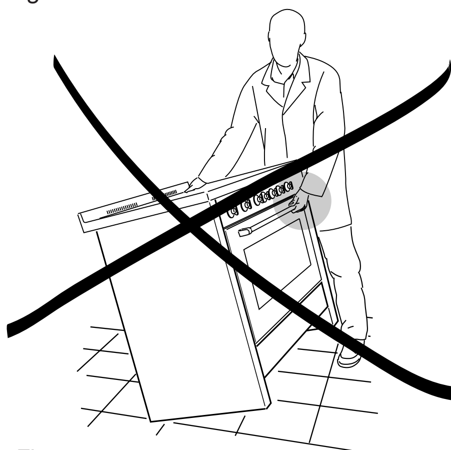


Fig. 7.5



Fig. 7.6

8 - PARTE ELECTRICA

IMPORTANTE: las instalaciones deben ser efectuadas según las instrucciones del constructor.
Una equivocada instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, y de ello el constructor no puede ser considerado responsable.

GENERALIDADES

- La conexión a la red eléctrica deberá ser efectuada por personal calificado y según las normas vigentes.
- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado por la plaquita característica y que la sección del cableado de la instalación eléctrica pueda soportar la carga indicada también en la plaquita.
- Efectuar la conexión directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe ser instalado de manera que no supere nunca los 75°C.
- Después de la instalación del aparato, el interruptor deberá ser siempre accesibles.

Antes de efectuar cualquier intervención en las partes eléctricas del aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica.

N.B. Para conectar a la red no se deben usar adaptadores, reductores oderivadores en cuanto pueden provocar recalentamientos o quemaduras.

En el caso que la conexión solicitara modificaciones a la instalación eléctrica domestica llamar para la sustitución a personal especializado.
El mismo deberá constatar que la sección de los cables sea idonea a la potencia absorbida por el aparato.

IMPORTANTE: esta cocina debe estar conectada a una unidad de control de dos polos adyacente a la misma.

CUIDADO:
Conectar el aparato a la instalación de tierra.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.
El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

SUBSTITUCION DEL CABLE DE ALIMENTACION

Para conectar los cables de alimentación a la placa calentadora es necesario:

– Retirar la protección “**A**” quitando los tornillos de sujeción (Fig. 8.1).
– Aprir la presilla “**D**”.
– Equipada con regleta de conexión de 5 polos, coloque los pernos en U sobre la regleta “**B**” (véase fig. 8.1) de acuerdo con los esquemas presentados en las figuras 8.2-8.3.
– Introducir en la presilla “**D**” el cable de alimentación (tipo H05 RR-F) de sección mínima de 6 mm^2.
– Conecte los cables de fase y de tierra en la regleta de bornes “**B**” (fig. 8.1).
– Tensar el cable de alimentación y bloquearlo con la presilla “**D**”.
– Montar la tapa protectora “**A**”.

N.B. El conductor de tierra se debe dejar unos 3 cm más largo respecto a los demás.

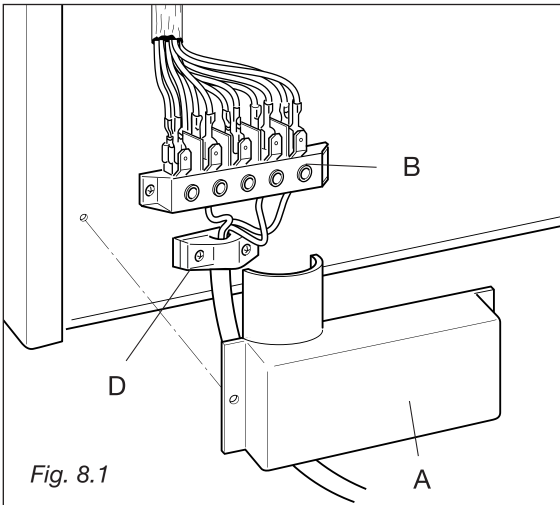


Fig. 8.1

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION TIPO HO5RR-F

230 V ∼	3 x 6 mm^2 (**)
230 V ∼	4 x 4 mm^2 (**)
400 V 3N ∼	5 x 2,5 mm^2 (**)
400 V 2N ∼	4 x 4 mm^2 (**)

(**) – Conexión com toma de muro.
– Factor de contemporaneidad aplicado

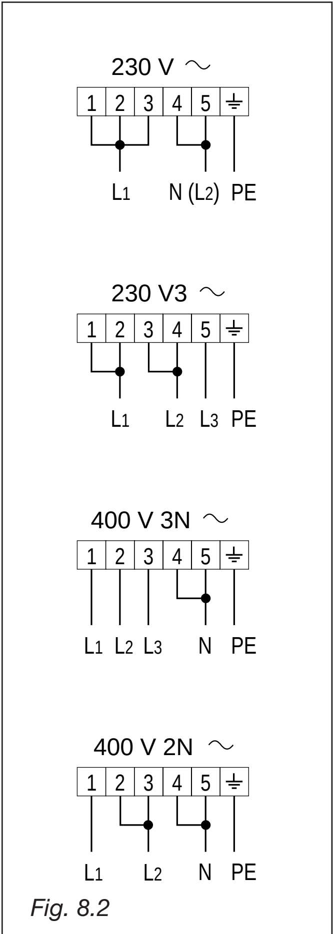
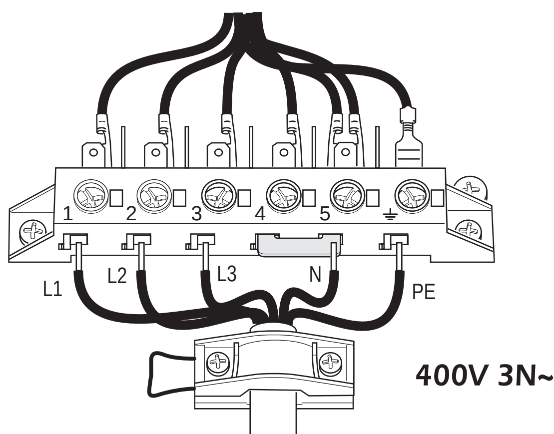
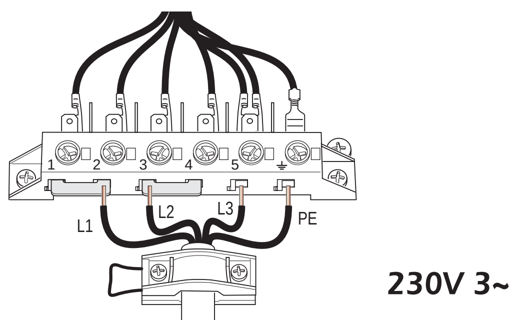
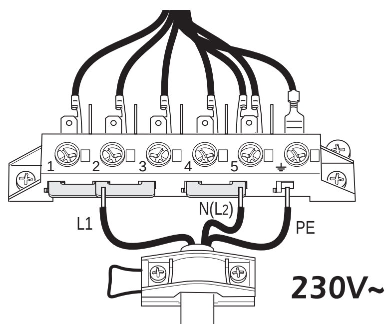


Fig. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

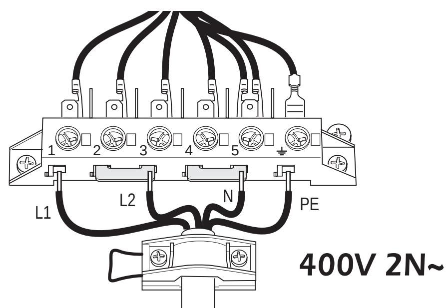

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

Fig. 8.3

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

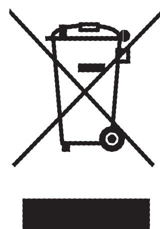
Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



USEFUL HINTS

After removing the appliance from its packing, make sure of its integrity.
In case of doubt, please apply to your supplier or to a qualified engineer.
The packing materials (plastic bags, polyfoam, nails, metal strips etc.) must be moved away from the reach of the children as potential sources of danger.

– Do not attempt to alter the technical features of the appliance as this may result very dangerous.
– Do not carry out any operation of cleaning or maintenance without prior disconnection of the appliance from the electric supply.
– Whenever you decide to get rid of this appliance (in case of replacement with a new one), before scrapping it is recommended to render it inoperative and harmless in respect of health and antipollution regulations.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

– do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
– do not use the appliance whilst in bare feet
– do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

– Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.
– Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
– Insert shelves and tray.
– Empty the oven and close the door. Heat the oven at the maximum temperature setting for around two hours to eliminate the odour of grease and fumes from the manufacturing process. Make sure that the kitchen is well ventilated and

This cooker has been designed, constructed and marketed in compliance with:
- safety requirements of EEC Directive “Low voltage” 73/23;
- protection requirements of EEC Directive “EMC” 89/336;
- requirements of EEC Directive 93/68.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- **ATTENTION: please peel plastic cover of both sides and front before use.**
- After use, ensure that the knobs are in “off” position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- **During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.**
- **Keep children well away from the appliance while it is in use.**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven, above the glass ceramic hob and in the storage compartment.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances near the cooker cannot come into contact with the hob or be trapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the floor of the oven chamber.
- Do not allow heavy or sharp objects to drop on the glass ceramic hob. If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the electrical power cord and call Customer Service.
- Do not scratch the hob with sharp objects. Do not use the hob as a work surface.
- **Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus making it unsafe.**
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, cut off the power cord.

IMPORTANT:
This appliance is designed solely for the cooking of domestic food and is not suitable for commercial use.

This appliance incorporates a safety cooling fan which can be heard when the oven or grill are operating.

1 - COOKING HOB

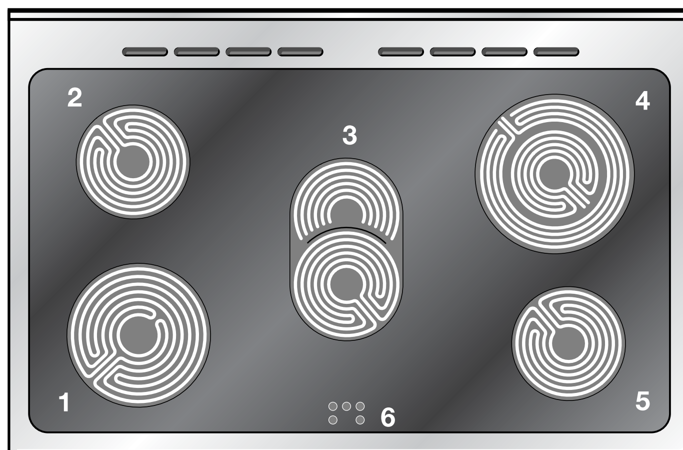


Fig. 1.1

VITROCERAMIC COOKING HOB

1. 3 circuits cooking zone	Ø 180	1700 W
2. 3 circuits cooking zone	Ø 145	1200 W
3. Oval cooking zone	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Double cooking zone	Ø 210/120	2100/700 W
5. 3 circuits cooking zone	Ø 145	1200 W
6. Cooking zone residual heat indicators		

Attention: Detach the appliance from the mains if the ceramic hobs is cracked.

2 - CONTROL PANEL

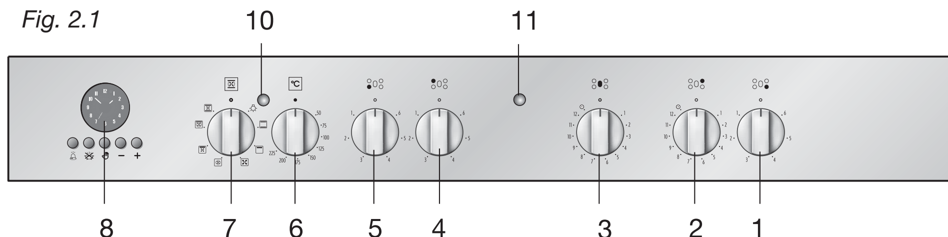


Fig. 2.1

CONTROL PANEL - Controls description

1. Front right cooking zone control knob
2. Rear right cooking zone control knob
3. Central cooking zone control knob
4. Rear left cooking zone control knob
5. Front left cooking zone control knob
6. Multifunction oven thermostat knob
7. Multifunction oven switch knob
8. Electronic clock/programmer

Pilot lamps:

10. Oven thermostat indicator light
11. Cooking hob ON indicator light

3 - USE OF COOKING HOB

The ceramic surface of the hob allows a fast transmission of heat in the vertical direction, from the heating elements underneath the ceramic glass to the pans set on it.
The heat does not spread in the horizontal direction, so that the glass stays "cool" at only a few centimeters from the cooking plate.

The 5 cooking zones are shown by dark disks on the ceramic surface.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements incorporate a thermolimiter that switches ON/OFF the element in all settings to protect any overheating of the ceramic glass.
The use of incorrect pans and/or wrong pan positioning will cause the temperature limiter to operate more frequently, resulting in a reduction of cooking performance.

3 CIRCUITS RADIANT ZONES

Incorporating 3 heating elements (fig. 3.2) you can control and light up all together or separately by a 6 position switch (fig. 3.1).
Reaches the working temperature in a very short time.

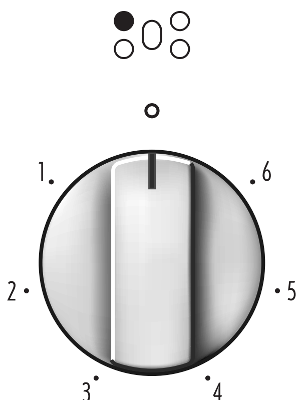


Fig. 3.1


Fig. 3.2

DOUBLE AND OVAL RADIANT ZONES

The heating element is formed of a coil of resistant material which reaches the working temperature quickly.
Operation of the cooking zone is controlled by a continuous energy regulator from “1” to “12” (maximum temperature) (fig. 3.3).

By switching on the second element (fig. 3.4 and 3.5), the surface area of the rear right and central radiant zones can be extended.
For this purpose, turn the control knob (fig. 3.3) fully to the right (position ⊙).

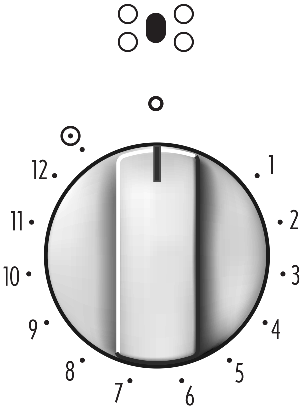


Fig. 3.3

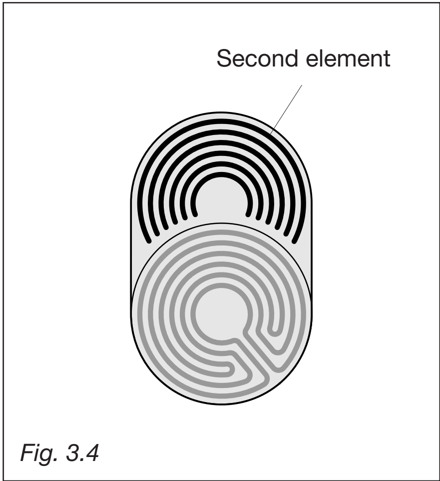


Fig. 3.4

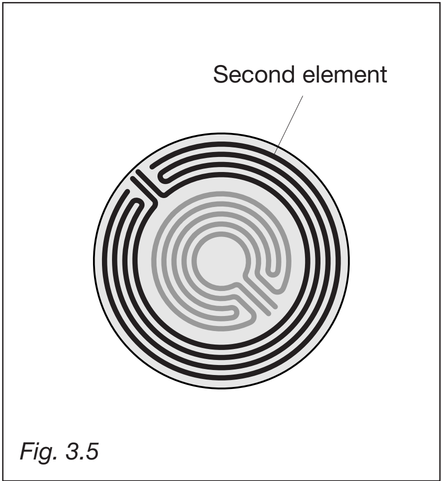


Fig. 3.5

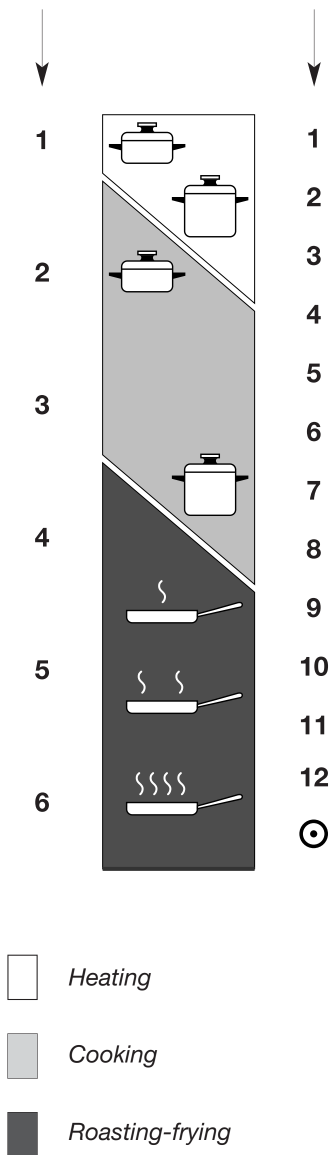


Fig. 3.6

COOKING HINTS

Knob setting		TYPE OF COOKING
0	0	Switched OFF
1 2	1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	2 3 4	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	4 5 6	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	6 7	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam cooking of roasts, stews, potatoes.
4	7 8	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	8 9 10	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	11 12	Fast frying, grilled steaks, etc.
	⊙	Switching on the second element (Double and oval radiant plate only)

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The hob also features 5 warning lamps which are wired to the corresponding plate.

When the temperature of a cooking plate is over 60°C, the relevant warning lamp is also lit-up to warn of heat on the surface of the hob.

This lamp also stay on after the cooking plate has been switched off to shown that the hob surface is still hot.
This residual heat lasts for a rather long time after the cooking plate has been switched off.

During this period of time you should avoid touching the hob surface over the cooking area.

Please pay special attention to ensuring children are not allowed near the hob.

The lamp will switch off automatically as soon as the surface temperature of the cooking plate falls below 60°C.

Caution!
the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

Cooking hints:

- To reduce the cooking time, you can turn the control knob to the max when you switch the plate on.
  After a short time you will set the control knob to the required position for the cooking.
- You should use pots and pans with flat bases (pans with the test mark for glass-ceramic hobs are available from specialist shops).
  The diameter of the pan should match that of the cooking plate (or be slightly bigger) to make the most of the energy.
- Since the cooking surface stays hot for a certain time after the plate has been switched off, you can switch it off 5 or 10 minutes before the end of the cooking.
  The residual heat of the hob will complete the cooking.
- To save electricity, use pan lids whenever possible.
- Never cook the food directly on the glass ceramic cooktop, but in special pans or containers.

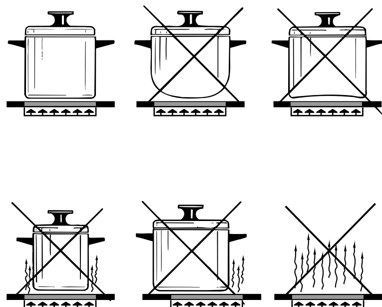


Fig. 3.7

ADVICE FOR SAFE USE OF THE COOKTOP

- Before switching on make sure that you have the correct knob for the hotplate chosen. It is advisable to put the pan on the hotplate before switching on and to take it away after switching off.
- Use cookware with flat and even bottoms (be careful when using cast iron vessels). Uneven bottoms can scratch the glass ceramic surfaces. Be careful that the bottom is clean and dry.
- Pots with aluminium bottoms may leave silver streaks or spots on the bob.
- Do not leave wet or damp lids on the bob.
- The glass-ceramic surface and pans must be clean. Carefully eliminate any food remains (especially containing sugar), dirt etc. with the aid of a cleansing agent.
- Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the cooker, to avoid them being knocked over by accident. **This also makes it more difficult for children to reach the cooking vessels.**
- Do not lean over the cooking zones when they are switched on.
- Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop. **If the surface is broken or damaged unplug the cooktop and contact the after-sales service.**
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 mm.).
- Follow the cleaning instructions carefully.
- **If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.**

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the glass ceramic surface as a work surface.

CLEANING

Before you begin cleaning make sure that the appliance is switched off.

Remove any encrustation using the scraper provided.

Dust or food particles can be removed with a damp cloth.

If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive or scouring. Abrasive or scouring powders can damage the glass surface of the hob.

All traces of the cleaner have to be removed with a damp cloth.

It is highly recommended to keep off the hob any article which can melt: plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.

If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using the scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob.

Avoid using any knife or sharp utensil since these can damage the ceramic.

Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface in an irreparable way.

ATTENTION: MOST IMPORTANT!
If cleaning the glass ceramic hob using a special tool (i.e. scraper) take extra care to avoid damage to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

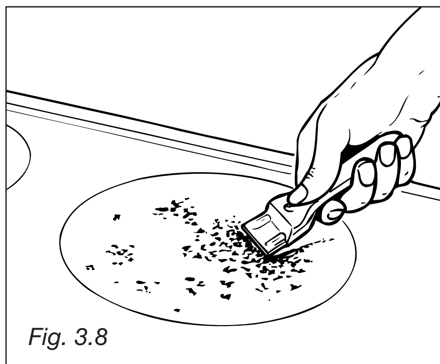


Fig. 3.8

4 - MULTI-FUNCTION OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need. The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1725 W
– Top element	1725 W
– Grill element	2500 W
– Circular element	2500 W
– Fan motor	25 W
– Oven lamp	15 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position ☐ and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 225) in the positions ⊛ and ☒, to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.
It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation
The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

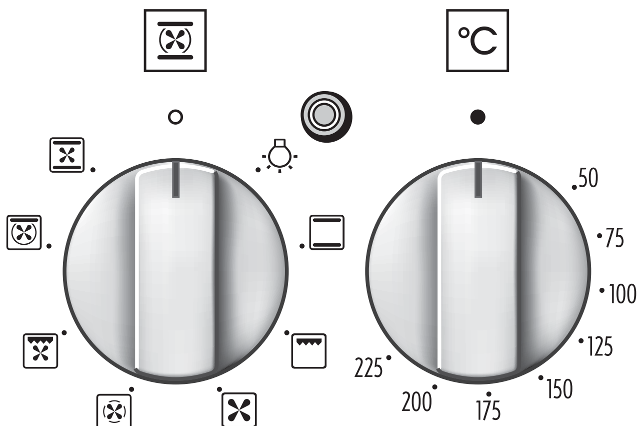


Fig. 4.1 Fig. 4.2

THERMOSTAT KNOB (Fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 225° C with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.
Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15** minutes, then to position **175°C**.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.
For correct use see chapter “USE OF THE GRILL”.

Recommended for:
Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, “au gratin”, toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on “●” because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.
For correct use see chapter “GRILLING AND “AU GRATIN”.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.
The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position .

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:
– that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
– that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position and gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.
This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:
– The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
– The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

GRILLING AND "AU GRATIN"

Set the switch to position .
Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.
Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.
Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.
Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

**ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.**

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

5 - ELECTRONIC CLOCK/PROGRAMMER

The electronic clock/programmer performs the following functions ("one-hand" operation):

- 12 hours clock with luminous hands (hours, minutes and seconds).
- Timer (up to 60 minutes).
- Automatic cooking program. The oven starts to operate at the programmer ti me (within 12 hours when the oven is programmed) and automatically switches off at the end of the programmed required time (max 6 hours).
- Semi-automatic cooking program. The oven automatically switches off at the end of the programmed cooking time (max 6 hours).

Buttons description:

Timer

Cooking time/End of cooking time (hour)

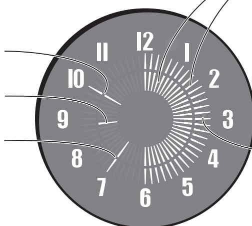
Clock setting/Cancelling a set program

(+) To increase (clockwise rotation of the clock/programmer hands)

(−) To decrease (anti-clockwise rotation of the clock/programmer hands)

Note: To set the clock/programmer ("one-hand operation) press the relative function button and then, within 7 seconds, press the (+) or (−) buttons.

After a power cut (black out) the display resets to zero and cancels the set programs.



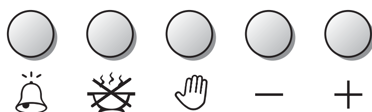


Fig. 5.1

CLOCK (fig. 5.2)

1. Fig. 5.2 - Upon immediate connection of the oven or after a power cut (black out), the numbers on the programmer display will flash.
2. Fig. 5.2 - To set the time, press button (hand) for about one second; one hand appears on 12.
3. Fig. 5.2 - Within 7 seconds press (+) or (–) buttons to set the time of the day (hours and minutes). Seven seconds after the last selection, the seconds hand appears on the display.

Note: If the clock is reset it deletes any previously set program.

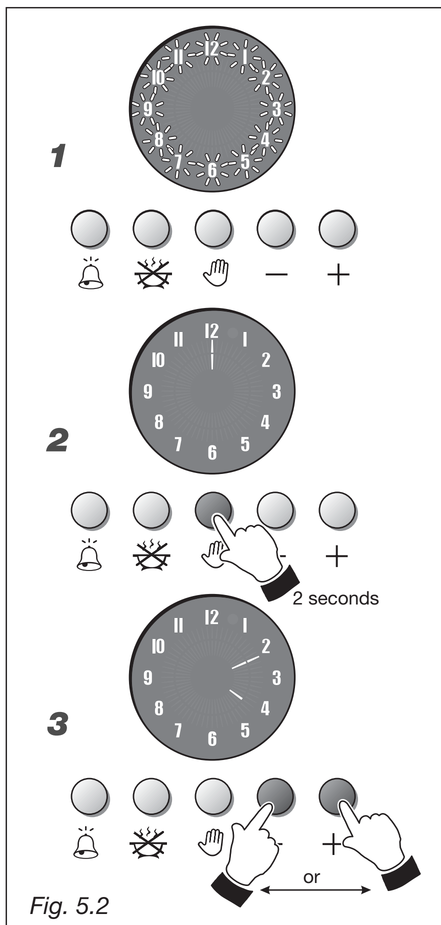


Fig. 5.2

MANUAL COOKING WITHOUT PROGRAMMER (fig. 5.3)

To manually use the oven, without the programmer, the numbers on the display do not have to flash and the inner hands do not have to be lit (none semi-automatic or automatic program set).

A. Fig. 5.3 - Programmer with a set program. To cancel the set program press button (hand) for about 2 seconds; inner hands disappears on the display and the oven can be used in manual mode.

B. Fig. 5.3 - Flashing numbers on the display (normally after turning off the buzzer which indicates the end of a programmed cooking).

Press (hand) button. The numbers stop flashing and the oven can be used in manual mode.

Attention: At the end of the cooking switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs to the "0" (OFF) position.

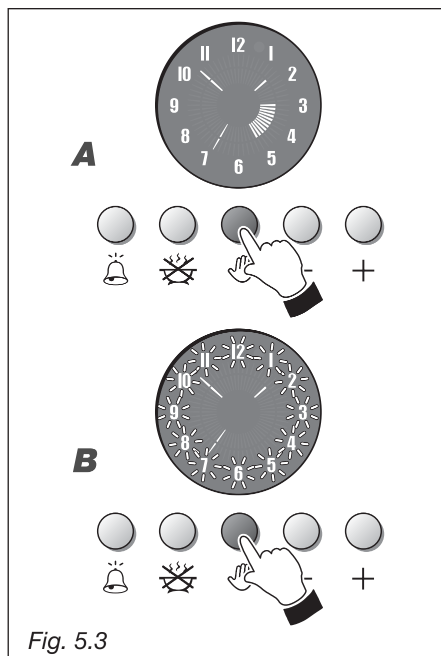


Fig. 5.3

TIMER (fig. 5.4)

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 60 minutes.

1. Fig. 5.4 - To set the timer program press button.
2. Fig. 5.4 - Press button ⊕ within 7 seconds and set the required time. Outer luminous hands light up. Press button ⊖ to decrease the time.
3. Fig. 5.4 - The countdown starts immediately and an anti-clockwise luminous hand lights up on the display. On each rotation (1 minute) of this hand one outer luminous hand goes out.

During the countdown it is possible, at any time, to change the setting by pressing button ⊕ or ⊖; to reset the timer press button ⊖ until reaching zero minutes (none outer luminous hand lit).

At the end of the time, the last outer luminous hand goes out and the buzzer sounds. To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.
The display shows the time of the day.

To display the time of the day during the countdown, press button (fig. 5.5); to display the countdown again press button .

Note: the timer can be set also if a semi-automatic or automatic cooking program is operating.

ATTENTION: The timer do not switches off the oven at the end of the countdown. Remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

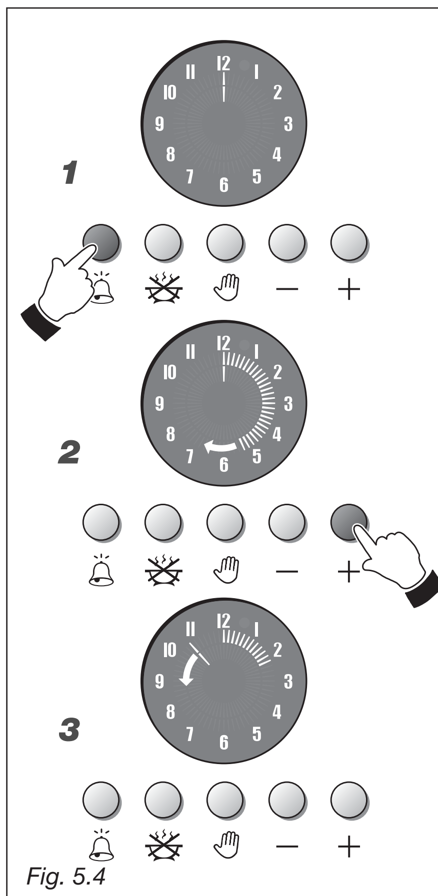


Fig. 5.4

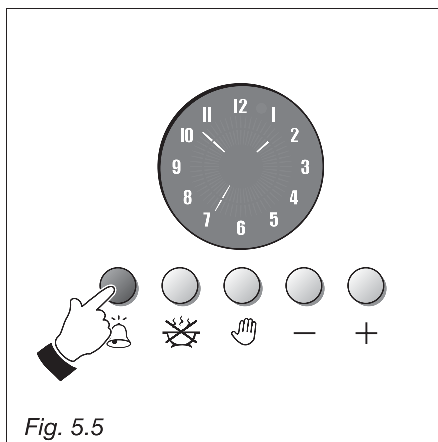


Fig. 5.5

SEMI-AUTOMATIC COOKING (fig. 5.6)

This function automatically switches off the oven after the required cooking time.

1. Fig. 5.6 - To set the cooking time (max 6 hours) press button (semi-automatic cooking button), the electronic clock luminous hands go out and a luminous hand lights up on number 12.
2. Fig. 5.6 - Within 7 seconds press (+) button and another luminous hand (like seconds and minutes) lights up on the display. Every increasing (additional inner hand) indicates one minute. Moreover every increasing of the 12 minutes is indicated by an inner luminous hand (5 luminous hands indicate one hour). To decrease the required time press (−) button.
3. Fig. 5.6 - After 7 seconds the inner luminous hands turn automatically on the time of the day indicating the remaining cooking time.
4. Set the oven by turning the function and the temperature control knobs to the required function and temperature (see relative chapters). The oven starts to operate immediately and is automatically turned off at the end of the programmed cooking time.

During cooking the inner luminous hands flash on the display indicating that the oven is operating. The inner luminous hands gradually go out (one each 12 minutes).

During the cooking program it is possible, at any time, to modify the cooking time by pressing first (semi-automatic cooking button) button and then (+) or (−).

At the end of the programmed cooking time the last inner luminous hand goes out and the oven automatically switches off; the numbers on the programmer display flash and a buzzer sounds.

To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.

To stop the flashing of the numbers of the clock press (hand button) button.

The semi-automatic cooking program can be cancelled at any time by pressing button (hand button) for 2 seconds.

ATTENTION: At the end of the semi-automatic cooking remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

Attention: After a power cut (black out) the clock/programmer resets to zero and cancels the set programs (numbers of the clock flashing on the display without luminous hands - fig. 5.9).

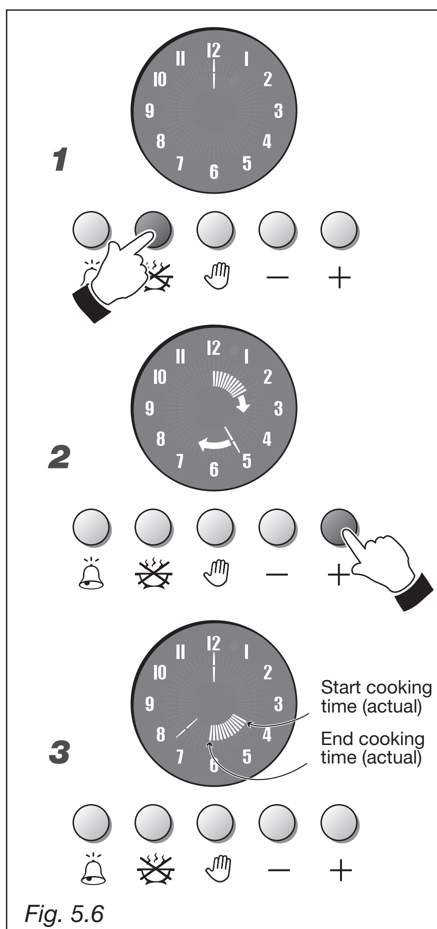


Fig. 5.6

AUTOMATIC COOKING (fig. 5.7)

This function automatically switches on the oven and switches it off at the required time. To cook the food in the automatic mode follow these instructions:

- Set the duration of the cooking (max 6 hours)
- Set the time when cooking has to be completed (within 12 hours from when the cooking is programmed)
- Set the cooking temperature and function.

For the automatic cooking operate in the following way:

1. Fig. 5.7 - To set the cooking time (max 6 hours) press button (cooking-time symbol), the electronic clock luminous hands go out and a luminous hand lights up on number 12.

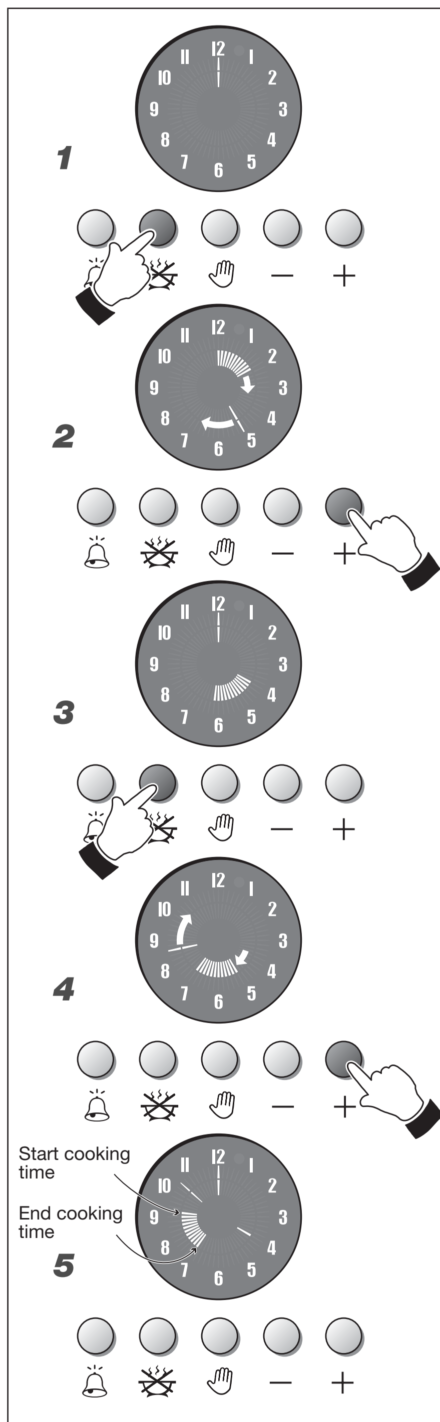
2. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press (+) button and another luminous hand (like seconds and minutes) lights up on the display. Every increasing (additional inner hand) indicates one minute. Moreover every increasing of the 12 minutes is indicated by an inner luminous hand (5 luminous hands indicate one hour). To decrease the required time press (−) button.

3. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press another time (cooking-time symbol) button; the inner luminous hands turn automatically on the time of the day.

4. Fig. 5.7 - Within 7 seconds press (+) button and position (by pressing the button) the inner luminous hands on the hour when the oven has to start the cooking program. Press button (−) to decrease.

5. Fig. 5.7 - After 7 seconds the clock luminous hands appear again on the display and the inner luminous hands indicate the programmed cooking time.

6. Set the oven by turning the function and the temperature control knobs to the required function and temperature (see relative chapters). Now the oven is programmed and it starts and stops to operate automatically, conforming to the automatic cooking program.



When the oven starts the cooking program the inner luminous hands are flashing on the display indicating that the oven is operating and they gradually go out (one each 12 minutes).

During the cooking program it is possible, at any time, to modify the cooking time by pressing first button and then (+) or (−).

At the end of the programmed cooking time the last inner luminous hand goes out and the oven automatically switches off; the numbers on the programmer display flash and a buzzer sounds.

To stop the buzzer press any of the clock/programmer buttons.

To stop the flashing of the numbers of the clock press button.

The automatic cooking program can be cancelled at any time by pressing button for 2 seconds.

ATTENTION: At the end of the automatic cooking remember to switch off the oven manually by turning the function and temperature control knobs the "0" (OFF) position.

Attention: After a power cut (black out) the clock/programmer resets to zero and cancels the set programs (numbers of the clock flashing on the display without luminous hands - fig. 5.9).

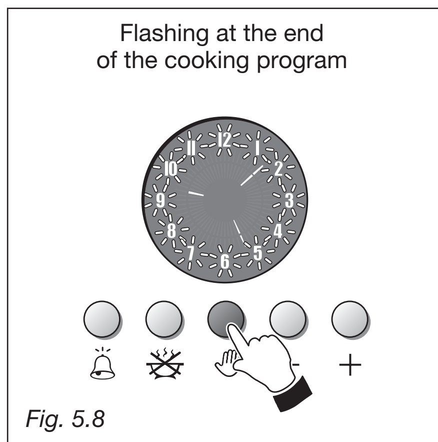


Fig. 5.8

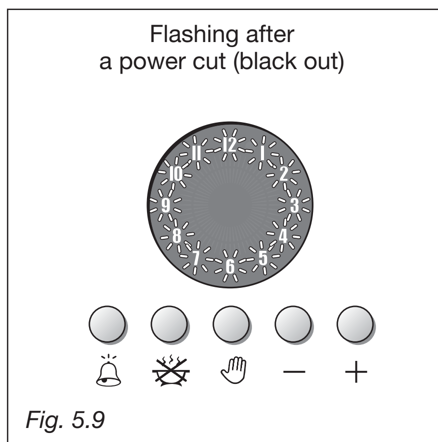


Fig. 5.9

Important:
Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply and wait for it to cool down.

Attention
The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

VITROCERAMIC COOKING HOB

– See page 148.

STAINLESS STEEL MODELS STAINLESS STEEL SURFACES

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.
ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

STAINLESS STEEL AND ALUMINIUM PARTS - PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains. When the oven is cool, unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

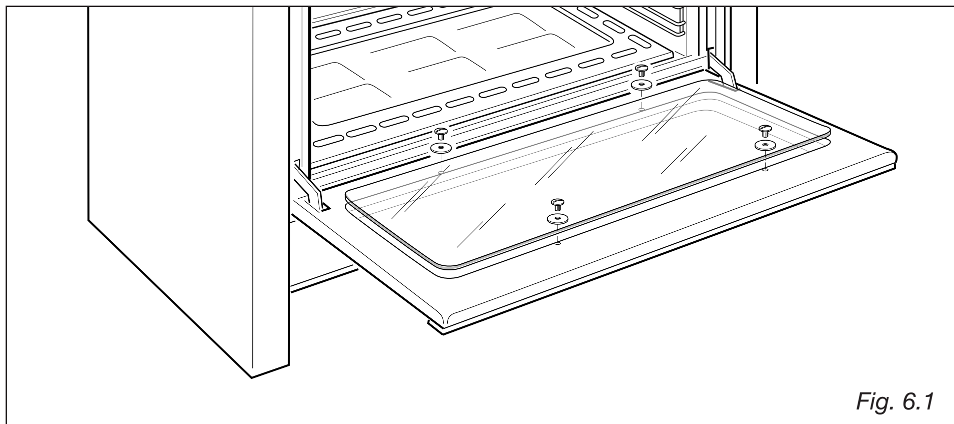


Fig. 6.1

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.1)

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.2).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

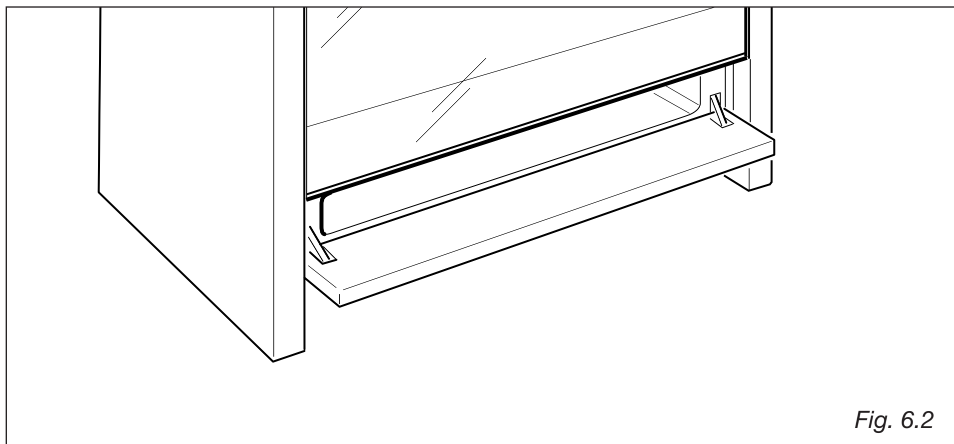
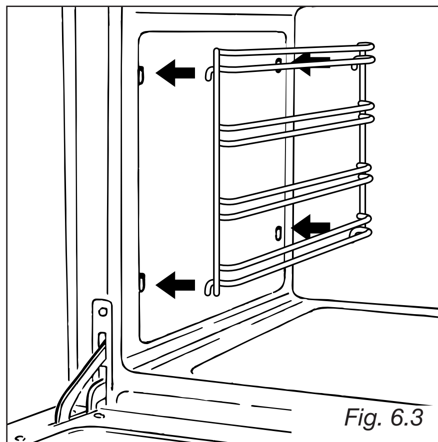


Fig. 6.2

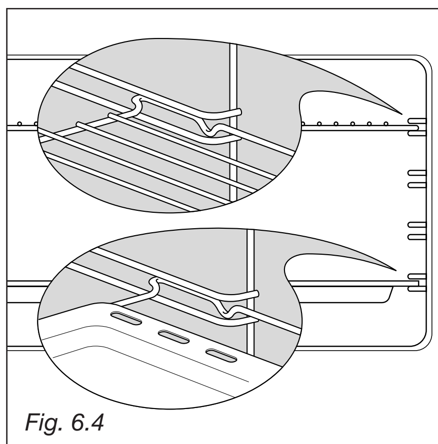
INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
Side runner frames, tray, lower panel and rack can be removed and washed in the sink.


Fig. 6.3

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

– Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.3).
– Slide the tray and rack into the runners (Fig. 6.4).
  The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 6.4).
– To dismantle, operate in reverse order.


Fig. 6.4

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on the wire shelf (fig. 6.5) then inserted into the side runners (fig. 6.6).

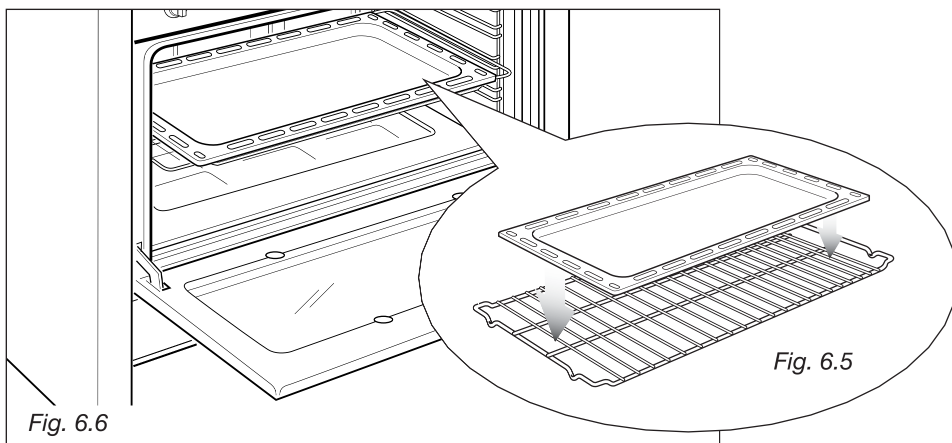

Fig. 6.5

Fig. 6.6

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

– Open the door to the full extent (fig. 6.7a).

– Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.7b).

– Hold the door as shown in fig. 6.7.

– Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.7c).

– Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.7d).

– Rest the door on a soft surface.

– To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

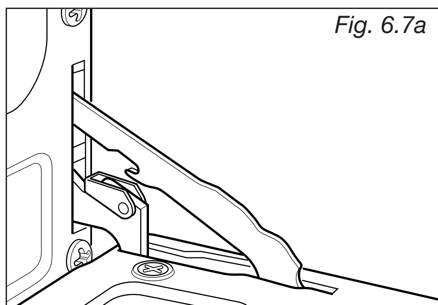


Fig. 6.7a

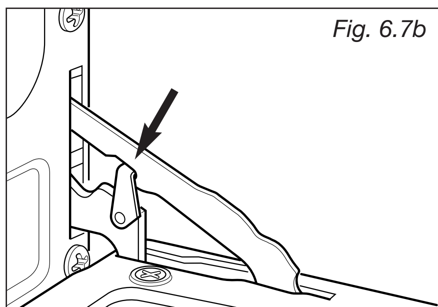


Fig. 6.7b

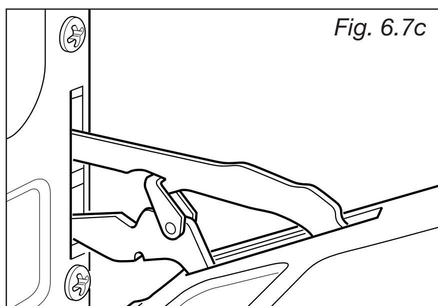


Fig. 6.7c

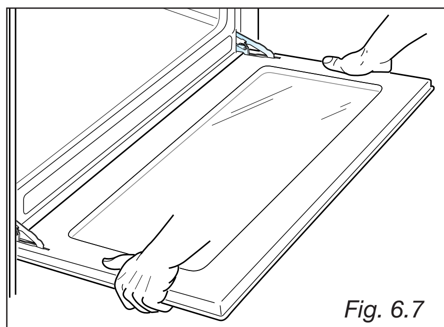


Fig. 6.7

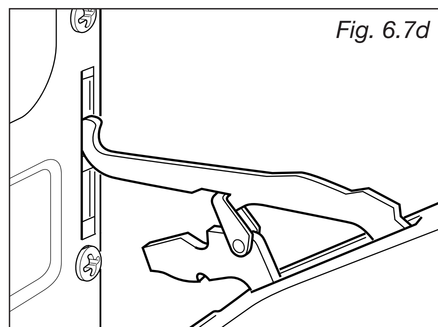


Fig. 6.7d

Advice for the installer

IMPORTANT

– The appliance should be installed by a qualified technician in compliance with the laws in force in your country and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.
– Always disconnect the cooker from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
– Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.

7 - INSTALLATION

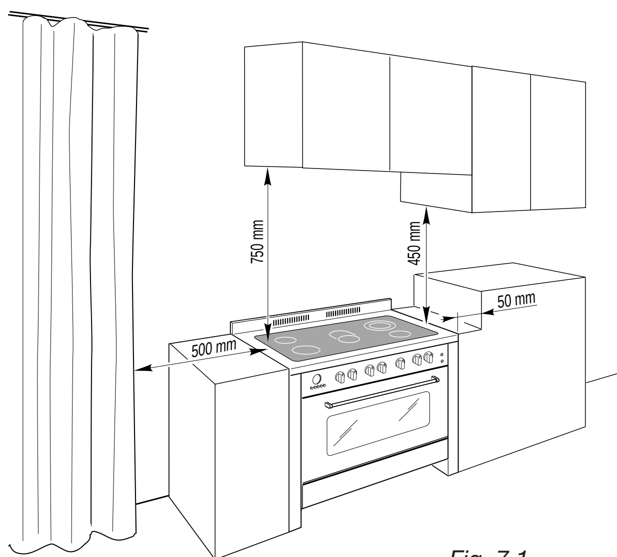


Fig. 7.1

LOCATION

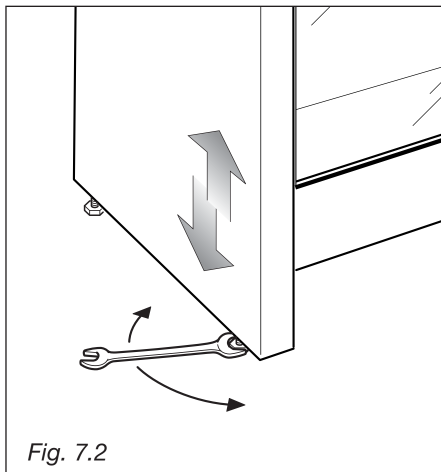
The appliance must be kept no less than 50 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.


Fig. 7.2

LEVELLING THE COOKER

The cooker is equipped with 4 LEVELLING FEET and may be levelled by screwing or unscrewing the feet with a spanner (fig. 7.2).

It is important to observe the prescriptions of figures 7.2a - 7.2b.

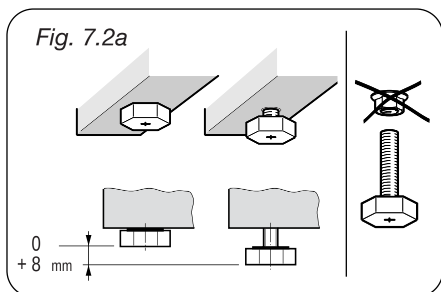


Fig. 7.2a

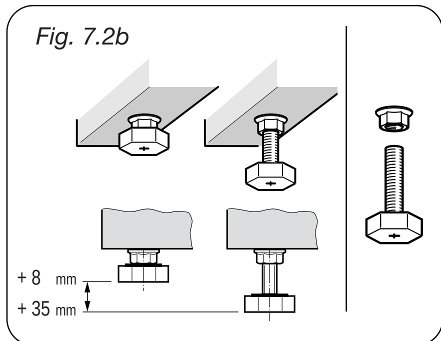


Fig. 7.2b

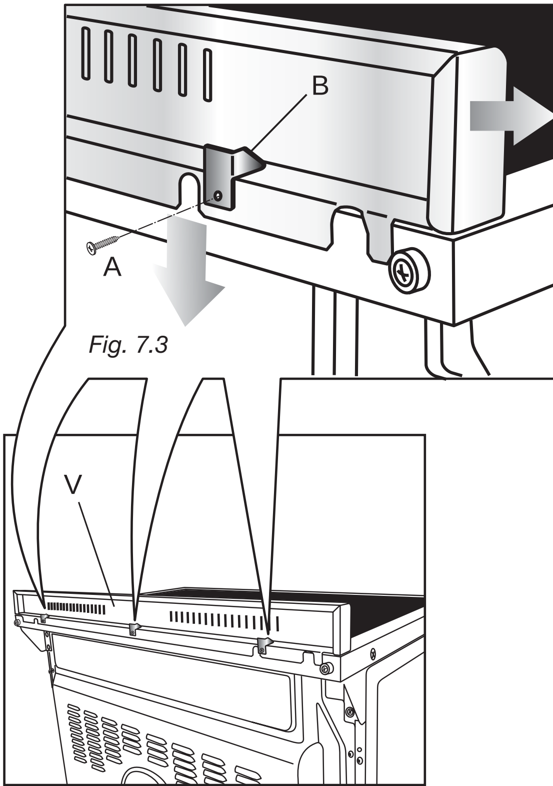


Fig. 7.3

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard “V” (fig. 7.3).
Please note that :

- The backguard “V” can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- The backguard must be fixed to the cooktop using the three supports “B” supplied with the appliance (see fig. 7.3).

MOVING THE COOKER

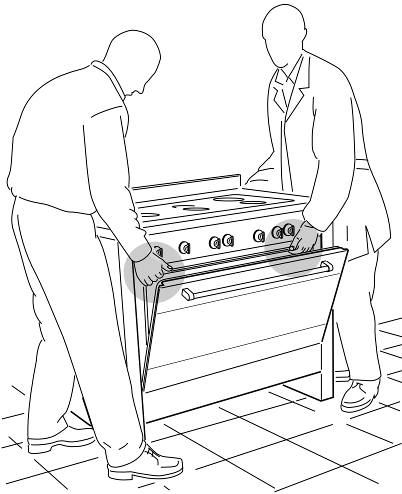


Fig. 7.4

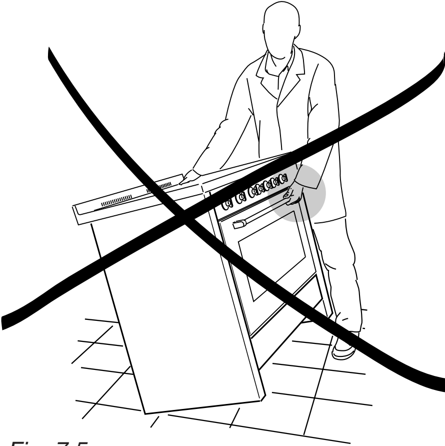


Fig. 7.5

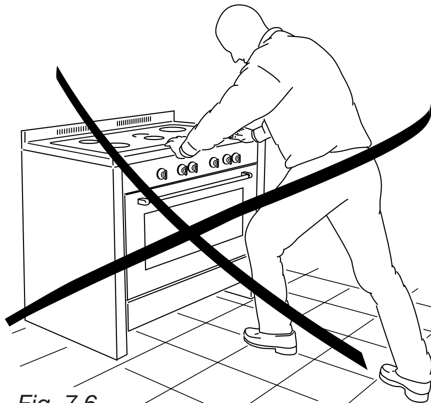


Fig. 7.6

WARNING
When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.4).

WARNING
Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.5).

WARNING
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.6).
Lift feet clear of floor (fig. 7.4).

8 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

– Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.

– The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.

– The cooker can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.

– The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.

– Once the cooker has been installed, the switch must always be accessible.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert.
He should also check that the cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

IMPORTANT: this cooker must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooker.

WARNING!
This appliance must be earthed.

The connection of the appliance to earth is mandatory.
The manufacturer declines all responsability for any inconvenience resulting from the none observance of this condition.

CONNECTING THE FEEDER CABLE

To connect the feeder cable to the cooker it is necessary to:

– Remove the two screws that hold shield **A** behind the cooker. (Fig. 8.1).
– Open completely the cable clamp **D**.
– Fitted with a 5-pole terminal block, position the U bolts onto terminal block '**B**' (fig. 8.1) according to the diagrams in figs. 8.2 - 8.3.
– Feed the supply cable through the cable clamp "**D**". The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section "Feeder cable section"
– Connect the phase and earth cables to terminal **B** according figure 8.1.
– Pull the feeder cable and block it with the cable clamp **D**
– Re-mount shield **A**.

N.B. Earth cable must be 3 cm longer than neutral and live cables.

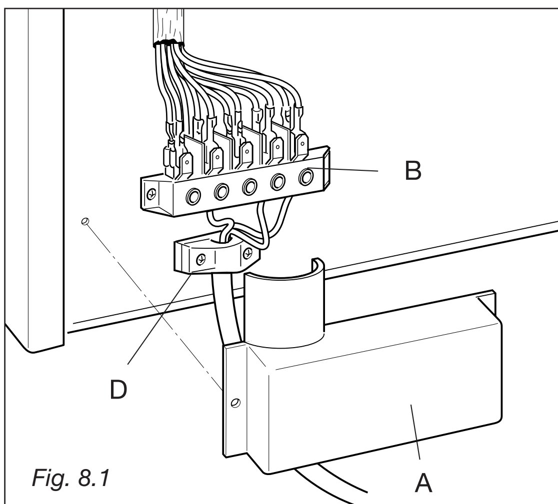
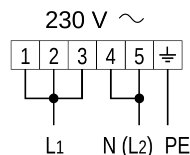


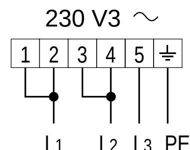
Fig. 8.1

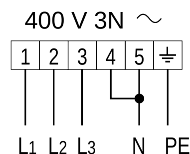
FEEDEER CABLE SECTION "TYPE H05RR-F"

230 V ~	3 x 6 mm² (**)
230 V3 ~	4 x 4 mm² (**)
400 V 3N ~	5 x 2,5 mm² (**)
400 V 2N ~	4 x 4 mm² (**)

(**) – Connection with wall box connection.
– Contemporaneity factor applied







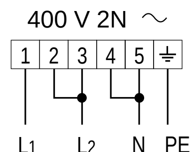
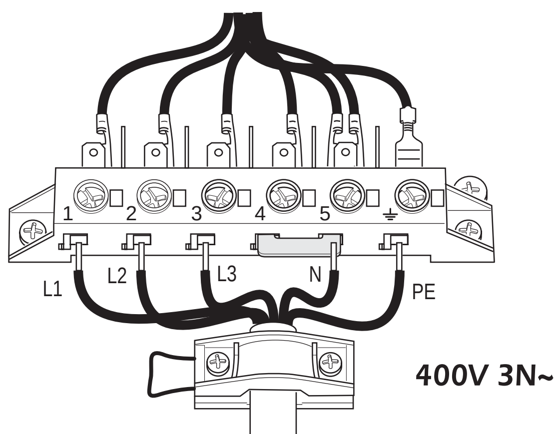
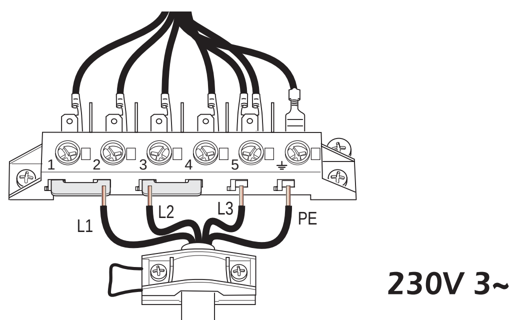
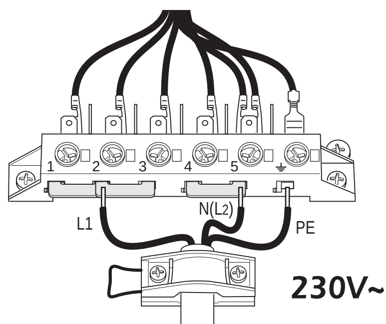


Fig. 8.2


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
N
PE
400V 3N~


1
2
3
4
5
L1
L2
L3
PE
230V 3~


1
2
3
4
5
L1
N(L2)
PE
230V~

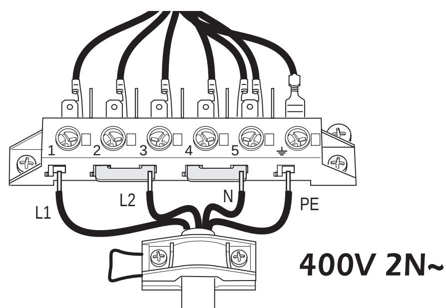

1
2
3
4
5
L1
L2
N
PE
400V 2N~

Fig. 8.3

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

De beschrjvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.

Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.
The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM

Cod. 1102906
ß4